

修士論文

学校における「食育」に家庭科教育が果たす役割  
Role of home economics education as in  
“Shokuiku (Education of eating habits)” in the schools

広島女学院大学大学院人間生活学研究科生活科学専攻

久山 明生

Kuyama Akio

## 目 次

1. 諸論	.....	1
2. 我が国における「食育」に関する施策		
2-1. 食育に関する政策	.....	3
2-2. 食育基本法	.....	8
2-3. 食育基本法に基づく政策	.....	20
2-4. 食育白書（学校における食育の推進）	.....	27
2-5. 栄養教諭の現状と問題点	.....	35
3. 家庭科教育		
3-1. 家庭科教育の変遷	.....	39
3-2. 家庭科教育 食に関する指導領域の変遷	.....	57
3-3. 食に関する指導の手引	.....	109
4. 考察	.....	128
5. 謝辞	.....	130
6. 参考文献	.....	131
7. 要約	.....	132

## 1. 緒論

現在わが国で健康上最も問題とされているのは、死因の約 28%を占める心疾患、脳血管疾患を引き起こす糖尿病や脂質異常症、高血圧などの生活習慣病である。

このことより、国は 2008（平成 20）年 4 月より 40 歳以上の成人に対し、すべての医療保険者において「特定健康診査・特定保健指導」を開始し、生活習慣病予備軍であるメタボリックシンドロームの早期発見、早期治療に取り組むこととした。

メタボリックシンドロームは食習慣や運動習慣などの生活習慣の積み重ねから引き起こされることから、一人一人がその予防をするための意識改革及び実践が重要であると考えられる。食習慣を改善すべく、国民自らが健康維持を目的とした食生活を行うことができるため近年「食育」が重要視され始めた。

政府は「食育」に関する施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的に 2005（平成 17）年度に「食育基本法」を施行し、最も生涯の食習慣に影響を与えるとされる小学生・中学生に対し教育現場において栄養教諭を中心とした「食育」が行われるようになった。

学校教育の中で最も食生活と関連が深く、食に関する基礎的な知識と技術の習得をねらいとしている教科は「家庭科」であり、「食育」の取組においても「家庭科」が最も重要な教科であるといえる。

しかし、「家庭科」は他教科に比べ授業時間数は少なく、十分な「食育」を行いがたい。

「家庭科」教育は従来家庭で行われるべき教育内容を学校で補完している状態であった。しかし、現在の社会においては女性の社会進出による夫婦共働きや、核家族化などにより家庭での教育機能は低下しており、学校などの教育現場における「家庭科」教育が重要になってきているよう思う。

時代の変化と共に学校教育における各教科の授業時間数や内容は変化し続けており、「家庭科」教育の内容及び時間数も減少してきた。

現在わが国では、食生活や家族のあり方等社会的に多くの問題が浮上しており、この状況の改善と望ましいあり方を促すことが想起されている中、教育制度は知育・徳育に偏重している。このように、高い理想像はもっているものの現実がともなっていないという状態である。

学校教育に「食育」を取り入れることが必要であるといわれはじめた現代の社会におい

て、最も食生活との関わりの深い「家庭科」教育が見直されるべきであると考えている。

本研究では、「食育」の国及び学校における活動と、多分野にわたる「家庭科」教育の内容の中でも特に「食育」に関連する食生活の内容の部分の変遷を調べ、今後の学校教育現場における効果的な「食育」の実践に対する提案を行うものとする。

## 2. 我が国における「食育」に関する施策

### 2-1. 食育に関する政策

文部科学省は主に子ども達に対する学校教育機関における活動、厚生労働省は健康維持、疾病予防を目的とした国民に対する政策、農林水産省は主に食の安全性や食料自給率の問題に対する政策、といったそれぞれが異なる活動を行っていた三省が意見を出し合い 2005（平成 17）年度に内閣府が制定したものが食育基本法である（図 2-1）。

食育基本法が制定されるに至る経緯を明らかにするため、三省それぞれのこれまでの政策の具体例を以下にまとめた。

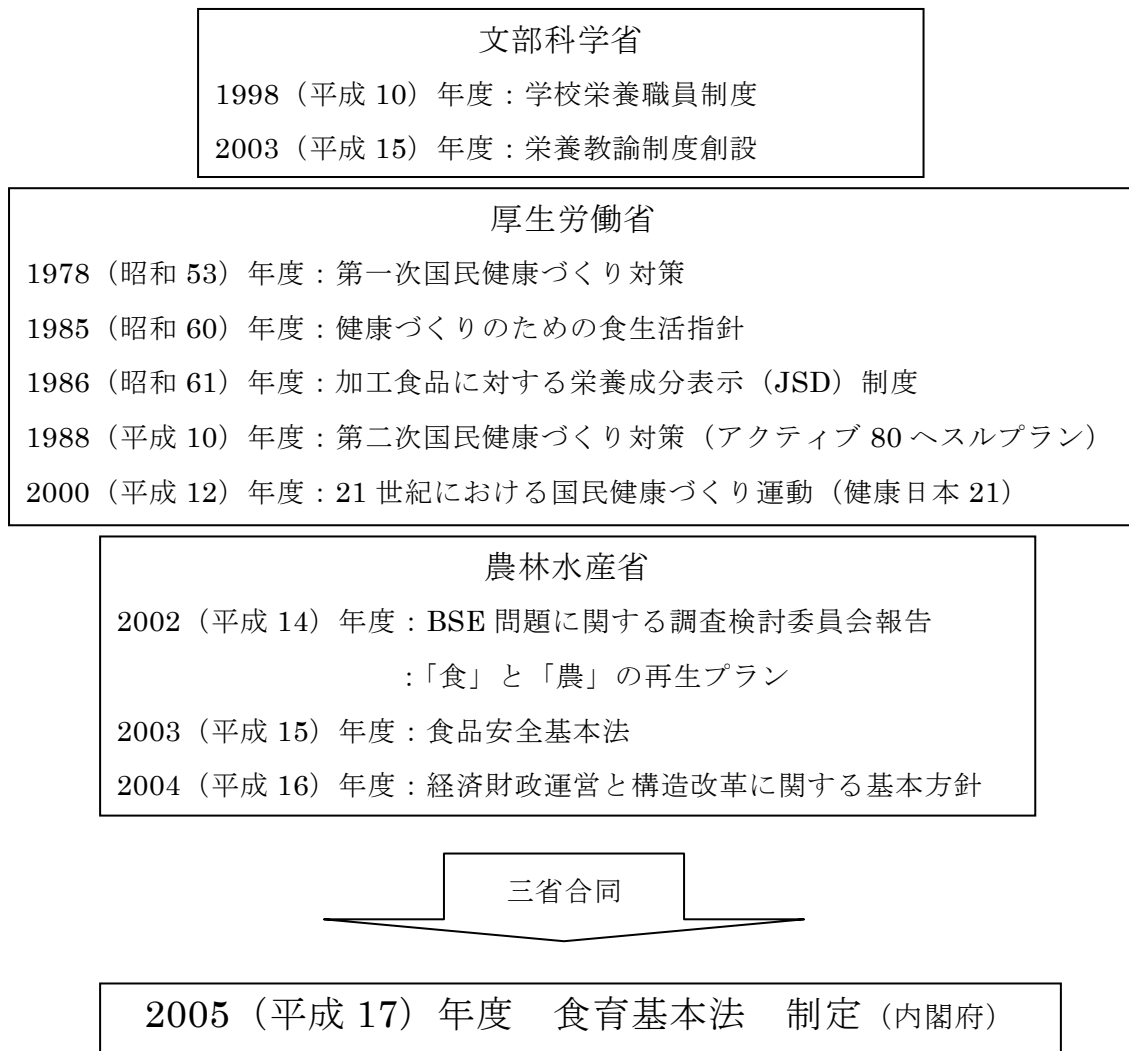


図 2-1. 食育に関する政策

### 2-1-1. 文部科学省

文部科学省は、子どもたちに対する食に関する指導をはじめとする様々な活動を給食の時間や各教科、学級活動など、学校教育活動全体の中で取り組んできた。具体的には、家庭科、技術・家庭科においてはバランスのとれた食事の重要性を指導し、学校給食を「生きた教材」として使用していた。しかし、これまで明確な体制整備が図られてこなかったため、地域や学校ごとに取り組みは異なるものであった。そこで、2002（平成 14）年度に学校栄養職員が食に関する専門家として、教育指導を担うことができるよう指導体制の整備の必要性をみなおし、2003（平成 15）年度には栄養教諭制度を創設し、効果的な食に関する指導体制の整備を行うものとし、食育基本法が施行された 2005（平成 17）年度より栄養教諭制度が開始された。

### 2-1-2. 厚生労働省

#### ○第一次国民健康づくり対策（1978（昭和 53）年度～）

第一次国民健康づくり対策では下に示すように栄養に重点を置き、市町村保健センター等の整備や保健師、管理栄養士の確保等、生活習慣病対策に係わる基盤が整えられた。また、老人保健施設の創設等により 40 歳以上の国民に対する健診等の機会確保が図られた。この第一次国民健康づくり対策が作成されたことにより国民の健康への関心が高まった。

目標：明るく活力ある社会を構築する

- ・生涯を通じる健康づくりの推進
  - ①家庭婦人を含む全ての国民に対する健康診査の機会の確保
  - ②各ライフステージの特徴をふまえた保健推進等
- ・健康づくりの基盤整備等
  - ①市町村保健センター、健康増進センター等の整備
  - ②保健婦、栄養士等のマンパワーの確保
- ・健康づくりの普及啓発
  - ①市町村健康づくり推進協議会の設置
  - ②健康・体力づくり事業財団による啓発普及活動等

### ○健康づくりのための食生活指針（1985（昭和 60）年度～）

厚生省は具体的な食生活の目標として「健康づくりのための食生活指針（9項目）」を策定した。また、1990（平成 2）年度には成長期・女性（母性を含む）・高齢者対象特性格を作成し、より具体的な国民の食生活改善を行えるようにした。

引き続き 2000（平成 12）年度に文部省、農林水産省との連携により食文化継承や食料自給率向上を目的とした内容を取り入れた下に示す新しい「食生活指針（10項目）」を策定した。

- 食事を楽しみましょう
- 1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを
- 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを
- ごはんなどの穀類をしっかりと
- 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて
- 食塩や脂肪は控えめに
- 適正体重を知り、日々の活動に見合った食事量を
- 食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も
- 調理や保存を上手にして無駄や廃棄を少なく
- 自分の食生活を見直してみましょう

### ○加工食品に対する栄養成分表示（JSD）制度（1986（昭和 61）年度～）

加工食品の栄養成分等の表示に統一化を図り、消費者の方へ食品を選択する上での適切な情報を提供することを目的とし、販売する食品にエネルギー・栄養成分（タンパク質、脂質、炭水化物、無機質 12 種類、ビタミン 13 種類）に関する表示基準を作成した。

消費者の栄養成分等の表示に対する関心が高まっていることから、食品の栄養成分に関する適切な情報を広く提供することにより、食を通じた健康づくりを推進するために制度化された。

### ○第二次国民健康づくり対策（1988（昭和 63）年度～）

第二次国民健康づくり対策（アクティブ 80 ヘルスプラン）の目的は、一人ひとりが 80 歳になっても身のまわりのことができ、社会参加もできるようにしようというものであった。栄養、運動、休養という健康づくりの 3 要素のバランスのとれた健康的な生活習慣の

確立に重点が置かれ、とりわけ未着手な部分が多かった運動では、マンパワーと施設整備が推進された。地域において運動の普及を行う運動推進員が養成されるとともに、公的な健康増進センターに加えて、民間の健康増進施設に対する低利融資や、優良健康増進施設の認定を行って整備が図られた。また、健康づくりに関する食生活、運動、休養の指針も策定された。

### ○21世紀における国民健康づくり運動（健康日本21）（2000（平成12）年度～）

21世紀における壮年期死亡の減少、健康寿命の延伸及び生活の質の向上を実現することを目的とし、2010（平成22）年度を目途に作成されたものである。これまでの健康づくり運動と大きく異なる面は、「栄養・食生活」「身体活動・運動」「休養・こころの健康づくり」「たばこ」「アルコール」「歯の健康」「糖尿病」「循環器病」「がん」といった9項目に渡り科学的根拠に基づく具体的な目標を設定したことである。

#### 2-1-3. 農林水産省

### ○BSE問題に関する調査検討委員会報告（2002（平成14）年度）

#### 第Ⅲ部 今後の食品安全行政のあり方

#### 2 食品の安全性の確保に係わる組織体制の基本的考え方

#### （5）重要な個別の課題

#### ④ 食に関する教育いわゆる「食育」の必要性

今日の食品の安全性をめぐる事態に照らし、学校教育における食品の安全性や公衆衛生及びリスク分析などに係わる基礎的知識の習得・教育を強化する必要がある。農業や食品産業など、フードチェーン全般にわたる基礎的な知識及び栄養や健康に関する教育も充実させる必要がある。食品に、ゼロ・リスクはあり得ないこと、情報をもとに一人一人が選択していく能力を身に付けていくことの大切さの認識の普及が必要である。

我が国で2001（平成13）年度農林水産省による起立不能牛の発見報告や英国のBSE感染牛や新型異型クロイツフェルト・ヤコブ病患者の映像が報道されたことから、消費者の牛肉消費や畜産農家を含めた食肉業界へパニック状態を発生させた。これより、安全性は確保されても消費者の安心感を取り戻すことはできず消費は低迷し続けた。こういった背景の下、農林水産大臣と厚生労働大臣の私的諮問機関として「BSE問題に関する調査検討委員会」が発足し、上記のBSE問題に関する調査検討委員会報告を作成した。報告書は①BSE



問題にかかわるこれまでの行政対応の検証、②BSE問題にかかわる行政対応の問題点・改善すべき点、③今後の食品安全行政のあり方、の3部構成をしており、この③の中で重要な個別の課題として「食育」という語句が使用され、知識の習得や教育の強化の必要性を示した。

### ○「食」と「農」の再生プラン（2002（平成14）年度）

#### 1. 食の安全と安心の確保

##### ●「食の安全運動国民会議」の発足

ーみんなで考える「食育」と「リスクコミュニケーション」の推進ー

##### ・「食の安全運動国民会議」の発足（「食育」の促進）

子供の時から「食」について考える習慣を身につけるよう「食」の安全、「食」の選び方や組み合わせ方などを子供たちに教える「食育」を促進します。また、広く消費者が食の安全・安心などについて自ら考える国民会議の発足などの国民運動や女性によるキャンペーンを展開する。

BSE問題や食品の虚偽表示問題等の「食」と「農」に関する様々な課題解決のため、農林水産政策の見直し改善を行うため、「食」と「農」の再生プランを提案した。①食の安全と安心の確保、②農業の構造改革を加速化、③都市と農山漁村の共生・対流の3部より構成されている中、子供に対する「食育」の推進に対する項目を作成している。

### ○食品安全基本法（2003（平成15）年度～）

（食品の安全性の確保に関する教育、学習等）

第十九条 食品の安全性の確保に関する施策の策定に当たっては、食品の安全性の確保に関する教育及び学習の振興並びに食品の安全性の確保に関する広報活動の充実により国民が食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるために必要な措置が講じられなければならない。

BSE発生を契機とする食品安全行政の見直しが行われ、食品の安全性を確保するための法の制定と組織体制の整備、既存の関係法令の基本的な見直しを行う必要があるとされ、食品安全基本法が制定された。その第十九条に食品の安全性の確保に関する教育や学習といった「食育」による知識理解を深めるための必要な措置を講じるよう定められた。

## 2-2. 食育基本法

食育基本法には前文に食育の必要性や位置づけについて記されており三十三条により構成されている。第一条より第三十三条に定められている内容をまとめた（表2-1）。

表2-1. 食育基本法概要

第一章 総則
第一条：目的
第二～八条：基本理念
第九～十三条：国、地方公共団体、「食」に関わる機関等における責務
第十四条 法制上の措置等
第十五条 年次報告
第二章 食育推進基本計画等
第十六～十八条 食育推進基本計画
第三章 基本的施策
第十九～二十五条 国、地方公共団体、「食」に関わる機関等における基本的施策
第四章 食育推進会議等
第二十六～三十三条 食育推進会議について

### 2-2-1. 前文の概要

前文では国民の心身の健康の確保が我が国の発展に大切であり、そのためには何よりも「食」が重要であるとし、これまで漠然としていた食育を「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」と位置づけている。

特に子どもに対する食育は心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたる健全な心身と豊かな人間性をはぐくむ基礎となるため重要視している。

また、以下の3つの現在の「食」の問題が取り上げられ、基本理念の必要性が記されている。

- ・栄養の偏りや不規則な食事による肥満・生活習慣病・過度の痩身志向の増加といった心身の健康の問題
- ・「食」の安全性の問題
- ・「食」の海外への依存やそれに伴う食文化喪失傾向の問題

これらの問題はこれまで厚生労働省、農林水産省及び文部科学省が各々に解決へ取り組

んできた。しかし、総合的かつ計画的に推進する必要がある。そのため基本理念を明らかにすること及びその方向性を示すことが必要であるとされている。

そして、国民一人一人が心身の健康を増進する健全な食生活を実施するために、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題であるとされており、中心に取り組む機関の一つとして学校が取り上げられている。

## 2-2-2. 第一章総則概要及び考察

近年我が国の食生活は前文にもあるように多くの問題を抱えている。特に食生活の欧米化などの変化は生活習慣病等の増加など心身の健康に関する問題を引き起こすだけでなく、我が国に伝統的に伝わる食文化の変化を招くなど、国民の生涯にわたる QOL に大きな悪影響を与えている。

食生活の改善に関する取組みは2-1で述べたようにこれまでもさまざまに行われていた。しかし、現在の我が国の食生活の問題は多様化しており、食育の内容を明確にするとともに、現在我が国の抱える食生活の問題に対応する法律の作成と、それに基づく国全体での政策を必要とする状況となってきたと考える。

食育基本法第一章では食育基本法の目的、食育に関する基本理念、国や地方、国民の責務が定められている。各条の概要とその内容を考察する。

### (目的) 第一条

この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

食育基本法第一条目的では、食育の推進が「国民の生涯にわたる健全な心身を培うことと、豊かな人間性を育む」ことにつながるとしている。食生活は基本的生活習慣の一つであり、その積み重ねによる心身の健康への影響は大きい。食生活が生涯の健全な心身と豊かな人間性を育むことにつながるということを法律上明確に記したことは高く評価できる。また、食育を推進することは「緊要な課題」とされているが、現在育児を行っている保護者世代や、近い将来に家庭を作っていく可能性の高い青年期世代への食育は次

世代の子ども達の「生涯の健全な心身を培うこと」と関わりが深い。そのため、特に保護者世代、青年期に対する食育の推進を急務とし取り組むべきであると考える。

また、食育基本法では、「食育の基本理念を定めること」と、「食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進する」とされている。基本理念を定める事によって、これまで2-1で述べた文部科学省、厚生労働省、農林水産省の3省が異に行ってきた食育に関する取り組みを、総合的かつ計画的に行うことができ、より高い効果を期待できるよう考える。

最終目的としては、食生活を改善することにより、国民の現在及び将来にわたる健康で文化的な生活と豊かで活力ある社会を実現することとしている。このように食生活が国民の健康や文化的な生活に深く関与していることを明確にしたことによって、国民が食育の重要性や必要性を改めて強く認識することにつながると考える。

食育基本法第二条から第八条までは、食育に関する基本理念を定めたものである。ここでは3省が合同で作成した法律であるため、これまでそれぞれの省が行っていた内容、文部科学省は主に子どもに対する保護者や教育者の行う食育について、厚生労働省は心身の健康維持増進について、農林水産省は自給率向上や食の安全性の確保についてが取り込まれているよう考える。

(国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成) 第二条

食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行わなければならない。

第二条では、食育によって食に関する知識を得ることによって、適切な判断力を養うことができ、生涯にわたって健全な食生活を実現できるとされている。現在我が国では生活習慣病の増加などから国民の健康情報に対する関心が強い状況にあり、その中でも食生活と健康は関わりが強いことから、あらゆる食に関する情報が氾濫していると考えられる。それらの情報を適切に判断する力を養うことは間違った情報に影響を受けることなく生活していくために必要である。その食に関する適切な判断力を養うための教育が食育であるということが明確にされていると考える。

しかし、適切な判断力を身につけたからといって、適切な行動に移すことができるかは別の問題である。適切な判断力を身につけるだけでなく、例えば調理実習などによって調理技術などを養い、それを日常生活で実践することのできる実践力を身につけることも非

常に重要であると考え。よって、「食に関する適切な判断力を養い」を「食に関する適切な判断力と実践力を養い」にすべきであると考え。

(食に関する感謝の念と理解) 第三条

食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

我が国では食生活が豊かになったことにより、我々の生命維持に対して必要な量以上の食料を日々入手することが可能となった。そのため国民は、食事を行えることが日常的であるため、食に対する感謝の気持ちが希薄化している。我々の食生活における感謝の対象は大きく2つに分けられると考える。1つ目は生産・加工・販売などの食に関わる人々であり、2つ目は食材そのものの生命をいただいているということである。

近年我が国の食品は、生産・加工・販売のそれぞれを行う機関が異なることが多く、消費者に生産・加工に関わる人々の活動を見聞する機会が減少しているよう考える。そのため食に関わる様々な人々の労力を感じにくく、感謝が失念されつつあるのではないかと推測する。また、我々が食する食材はそのほとんどが購入されたものであり、自らが栽培や飼育を行っていないため、植物や動物の成長過程などに触れる機会も少なく、それら生物の生命をいただいているということを忘れがちである。

農林水産省が実施した平成19年度食品ロス統計調査(世帯調査)結果によると(資料)、世帯食における1人1日当たりの食品ロス量は約3.5%となっている。この廃棄されている食品のうち、約46%は賞味期限切れ等で食事において料理・食品として使用されなかったものや食べ残しである。これは我々が食生活を行う上で、感謝の念を忘れがちであることと非常に深い関係があるものと考え。感謝の念を持ち、食事を粗末にしないことは他の動植物の生命をいただいている我々の義務であり、日常的に食事を行うことのできる現在に改めて強く認識し、また、次世代へと受け継がなければならないものであると考える。

我々の食事には多くの人々が関わっていることと他の生き物の生命をいただいていることに対する感謝の念を持ち食事をすることも決して忘れてはならず、日々の食事において意識しなければならない。食育基本法においては、第二条で我々が食事を行う目的は心身の健康の増進であるということを決めているのに続き、第三条において感謝の念と理解について定めていることは高く評価できる。

(食育推進運動の展開) 第四条

食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

第四条では、食育推進運動は、国民や民間団体等の自発的意思を尊重して行われていくべきであるとされている。我が国は気候や風土の違いから、多くの食文化が存在する。これら地域ごとの食文化を継承していくためには、国が行う大規模の食育推進運動ではなく、地域住民が積極的に食育を推進していかなければならない。また、食に関わる職種は多く、地域社会全体において協力・連携することが必要である。食育に関する基本理念の中に食育推進運動は国民が主体となって展開されるべきであるという第四条の内容は必要であるとは考えるが、第二・三条に続き第五条から第八条までが現代の食の問題に対しての内容であるのに対し、中間に位置する第四条に食育推進運動の展開について定めているのは順序が間違っているように考える。基本理念としてまず食に関する問題への内容を定め、基本理念の最終条に推進運動の展開について定めるべきであったと考える。

(子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割) 第五条

食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

成人に対する食育は、長年にわたり身についた生活習慣を改善することであり、非常に困難であるという考えから、近年食生活を形成する以前の子どもたちに対する食育が注目されている。その子どもを対象とする食育に重要な役割を有しているのは、子どもと日々生活を共にしている家族・保護者と、学校や保育所等の教育者である。

独立行政法人日本スポーツ振興センターが実施した「平成 17 年度児童生徒の食生活等実態調査」によれば、約 25%の保護者及び約 15%の小学校・中学校の教員が箸を正しい持ち方で使用していないことが明らかになっている(資料)。箸を正しく持ち使用することは食事の基本であり、保護者や教育者がこれを行えていないことは子どもたちに対する悪影響も大きいと考える。特に、日々食生活を共にする保護者の四人に一人は箸を正しく使用していないという現状は我が国の重大な問題であると考え

第五条では、子どもの食育ということに重点を置いてはいるが、保護者・教育関係者と  
いった大人が食育を行う立場であることを十分に自覚するよう定められている。これは、  
子どもとの関わりの強い保護者や教育関係者がまず自分たちの食生活を見直し改善してい  
くことが重要であるということを考えさせられるものである。しかし、保護者や教育関係  
者に対する食育については触れられていない。第五条では子どもに対する食育だけでなく、  
大人に対する食育の重要性にも触れるべきであったと考える。また、子どもの食育に関わ  
りが最も深いのは保護者や教育関係者ではあるが、その他の大人は関わりがないというわ  
けではない。全ての大人が子どもに対する食育を行う立場にあることを十分自覚し、社会  
全体で食育を推進すべきであるため、第五条で子どもの食育に関わる保護者や教育関係者  
であると限定すべきではなかったと考える。

(食に関する体験活動と食育推進活動の実践) 第六条

食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用  
して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、  
自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨と  
して、行われなければならない。

食育が家庭や教育機関、地域などが連携を図ることによって効率よく実施されることは  
第四条でも述べられているが、第六条では、「あらゆる機会」「あらゆる場所」を利用して  
食育の推進のための活動を実施することが定められている。ここでいう「あらゆる機会」  
「あらゆる場所」というのはその次に続く文より、食料の生産から消費等に至るまでの農  
業・漁業や製造・加工・販売等を意味している。

第三条でも述べたように、現在、生産・加工などに関わる人々の活動の見聞の機会や、  
動植物の成長過程に触れる機会は少なくなっており、このことから感謝の失念傾向があら  
われてきていると推測する。しかし、この機会の減少により失われているものは感謝の念  
ばかりではないと考える。食料の生産過程を知ることなく食生活を送るということによっ  
て、食料への興味関心の意識が薄れると共に、継承され続けてきたわが国の食文化をも失  
うことにつながると考える。

また、食に関するあらゆる体験をすることによって、現在我が国が抱える自給率減少の  
問題や環境や安全性の問題など、多くの問題に触れる機会となり、自らの食生活を改めて  
考え直す場となるよう考える。

第六条では食に関する多くの理解を深めるためには、食料の生産から消費等にいたる様々なあらゆる活動を実践することとしており、このことより我が国の食の問題を国民が考える機会となり、食育に関する多くの効果が期待できると考える。

(伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配意及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献) 第七条

食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配意し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

我が国のカロリーベースの食料自給率は1965(昭和40)年度に73%、1980(昭和55)年度に53%、2007(平成19)年度には40%と減少傾向にある。農林水産省は食生活の変化がこの要因であるとしている。

戦後食生活は欧米化し、主食中心であったものから副食の割合が増加、特に畜産類の消費が増加したため、消費量は自給率の高い米が減少し、自給率の低い畜産物や油脂が増加した。そのため食料全体の自給率が低下してきた。また、消費量が増加するのに対し、生産が対応することができなかったことも要因である。そして、低収入などの理由から我が国の耕地面積や農業就業人口の減少傾向もあり、食料自給率は低下し続けている状態にある。これらのことから、食料自給率低下の根本となっているのは我が国の食生活が変化したことであると考えられる。

我が国は四季と豊かな自然を持ち、優れた食文化を形成してきた。しかし、食料自給率の低下と共に我が国特有の食文化も失われつつあるよう考える。食育を推進し、継承すべき食文化を次世代へと引き継ぐことによって食料自給率の向上につなげることができるよう考える。

第七条では、優れた食文化の継承だけでなく、国民に我が国の食料の需要と供給の理解を深め、生産者と消費者の交流を図る地産地消を実施することによって耕地面積及び農業就業人口の減少を食い止め、食料自給率の向上を図るようされており、食文化や地産地消などの食育を行うことにより多くの効果が期待できるということを明確に示していることは食育の必要性や重要性を十分に認識させるものであり、高く評価できる。



(食品の安全性の確保等における食育の役割) 第八条

食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

食の安全に関する問題は 2-1 の農林水産省のこれまでの取組みでも分かるように、現在我が国の非常に重要な問題であるといえる。2003（平成 15）年度に農林水産省は食品安全基本法により国民が食品の安全性の確保に関する知識や理解を深めるために必要な措置を講じなければならないことを定めた。第八条では、食品安全基本法と同様、食に関する知識と理解を深める食育により、食の安全性を確保できるとしている。

食の安全性を確保することは生産・加工・販売を行う者の義務であるが、商品の選択や、購入した食品を食する際の安全性は消費者にも責任が大きい。近年我が国でダイエット食品として注目されていた「蒟蒻ゼリー」に関しては、生産業者が幼児・高齢者が食べることは危険であると発表しているにも関わらず事故が続き、結果、生産業者が責任を取り販売自粛を行ったが、この事故の責任は消費者の過失が大きいと考える。このように、消費者が安全性を確保し安心して食生活を送るためには、幅広い情報提供により食に関する知識を深め、安全性を判断できるよう食に関しての理解をしなければならない。

現在我々の身近に他国からの輸入の食品や、ある一定の目的を持ち栄養素を付加された食品など多くのものが存在している中、国民自らが消費者として安全性を守るためには食育が絶対不可欠であると考えます。第八条は安全性の面から見ても食育が非常に重要であるということを考えさせられるものであり、高く評価できる。

第九条から第十三条までは国、地方公共団体から国民にいたるまでのそれぞれの責務を定めたものである。特に、第十一条では「教育関係者及び農林漁業者等」、第十二条では「食品関連事業者等」の責務を取り上げており、これらの職種に就く国民は特に食育との関わりが強いと認識されていることが分かる。前条までに定められて食育に関する基本理念においても、これらの職種と食育との関わりが強いことは明らかであるため、それぞれに責務を定められたものと考えます。特に第十一条「教育関係者等及び農林漁業者等の責務」より教育関係者等の責務について概要とその内容を考察する。

(教育関係者等及び農林漁業者等の責務) 第十一条

教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下「教育等」という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体（以下「教育関係者等」という。）は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者等の責務 省略

第十一条では、教育と教育等に関する関係機関や団体は食育に重要な役割を果たすものであるとしており、基本理念に基づき「あらゆる機会」「あらゆる場所」を利用して積極的に食育を推進するよう定められている。ここでいう「あらゆる機会・場所」に関しては第六条のようにどのような機会や場所であるかは記されていない。児童や生徒及び学生が日常生活の中で多くの時間を過ごし、様々な体験をし、知識を培う学校生活のあらゆる機会や場所を利用することは子どもに対する食育を推進するうえで最も効果的であると考えられる。

第十一条に基づき、文部科学省は義務教育の小学生及び中学生に対する食育を教育現場において総合的かつ計画的に推進することができるよう 1999（平成 11）年 3 月に「食に関する指導の手引」を作成した。「食に関する指導の手引」については 3-3 で述べることとする。しかし、現状は小学校に対する食育に重点を置き、中学校や高等学校以上の教育期間においては食育の推進がさほど行われていない。現状については 2-3 で述べることとする。社会に出る直前の青年にこそ食育の推進が急務であるということを考えると、現状は望ましい状況であるとはいえない。第十六条に基づき、全ての教育関係者が食育を推進する必要があることと、他の食育推進に関する活動に積極的に協力すべきことを強く認識し、教育現場における食育が効果的に行われることを強く望む。

(年次報告)

第十五条 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

従来家庭で行われていた食育を、家庭のみでなく地域・社会全体で行うこととなり、その手段や方法は模索中であると考えられる。しかし、食に関する問題は年々深刻化しており、食育を推進することによって早急に結果を出さなければならない。そのため、毎年実施された食に関する施策を報告し、効率よく食育を推進するためには、いかなる方法があるか、

また、いかなる方法であれば効果が上がるか等検討すべきである。第十五条では、法律上  
年次報告を義務としており、このことは高く評価できる。食育に関して講じた施策に関す  
る報告書については2-4で述べることとする。

### 2-2-3. 第二章食育推進基本計画等概要

第一条の目的に「食育を推進することが緊要な課題である」とされているが、現在、前  
文にあるように食に関する多くの問題が浮上しているため効率よく食育を推進し、早急に  
効果を上げることが求められている。食育に関する基本理念は第二条から第八条に定めら  
れているが、内容は多分野にわたる。基本理念一つ一つの関連性は非常に強く、切り離し  
て考えることはできない。そのため、第一条に「食育に関する施策を総合的かつ計画的に  
推進し」とあるように、基本理念の内容を総合的で計画的に推進することが必要である。

第二章では、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るための「食育推  
進基本計画」について定められている。第十六条では国の作成する「食育基本計画」につ  
いて定められており、第十七条・第十八条ではそれぞれ「都道府県食育推進計画」「市町村  
食育推進計画」について定められている。食育基本法では、食育の推進に関する施策はま  
ず国が「食育推進基本計画」を作成し、それに基づいて都道府県が「都道府県食育推進計  
画」を作成する。そして、「食育推進基本計画」、または都道府県が作成していれば「都道  
府県食育推進計画」に基づき市町村が「市町村食育推進計画」を作成し、地域の特色に合  
わせ、国民が主体となった食育の推進を行うこととしている。

### 2-2-4. 第三章基本的施策概要及び考察

第十九条より第二十五条では、基本理念にのっとった基本的施策を家庭、学校等の教育  
機関、地域などそれぞれでどのように行うこととするかを定めている。第二十条「学校、  
保育所等における食育の推進」の概要とその内容を考察する。

#### (学校、保育所等における食育の推進) 第二十条

国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効  
果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られ  
るよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指  
導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき

役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

第二十条では、学校及び保育所等において食育を推進することによって子どもの「健全な食生活の実現」と「健全な心身の成長を図る」ため現在の我が国の食に関する問題に対し、施策例として以下の5つを挙げている。

1. 食育の推進のための指針の作成に関する支援
2. 食育の指導にふさわしい教職員設置及び、指導的立場にある者の意識の啓発と、指導体制の整備
3. 地域の特色を生かした学校給食等の実施
4. 教育の一環として行われる実習等の体験活動による食に関する理解の促進
5. 心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発

これまで学校教育において食に関する指導を担っていたのは家庭科である。家庭科では食生活についての栄養学的な知識を習得させ、調理実習などの体験を行わせることや、心身の健康に及ぼす影響についても学習させるものである。第二十条に基づき、教育機関における食育はこれまでと同様、家庭科が中心となって行い、また、他の職員は家庭科が食育に重要な役割を果たしている事を強く認識し、家庭科を中心に食育を推進すべきであると強く考える。

#### 2-2-5. 第四章食育推進会議等概要

第四章では第二十六条より第三十一条に内閣府内に設置される食育推進会議について、業務や組織、委員などを定めており、第三十二条では都道府県食育推進会議、第三十三条では市町村食育推進会議について定められている。

第二十六条では、食育推進会議は第二章の「食育推進基本計画」を作成し、その実施を推進することと、食育の推進に関する重要事項について審議するなどの事務をつかさどるようされている。第二十七条から第三十条までは、食育推進会議の組織、会長は内閣総理大臣とすることや委員に関して定められている。

第三十二条・第三十三条ではそれぞれ「都道府県食育推進会議」・「市町村食育推進会議」について定められている。そのどちらともに「組織及び運営に関し必要な事項は条例で定める。」とされており、地域の特色にあった食育を推進するようされていることが分かる。

## 2-3. 食育基本法に基づく施策

食育基本法第十六条に基づき食育推進会議は、2006（平成18）～2010（平成22）年度を対象とした食育推進基本計画を作成した。そして食育推進基本計画に基づき行われた食育推進施策は、食育基本法第十五条に規定する「食育の推進に関して講じた施策に関する報告書（以下、「食育白書」とする。）」として政府が毎年国会に提出しなければならないとされている（図2-2）。

食育推進基本計画での学校における食育の政策、食育基本法の制定された翌2006（平成18）年度から作成されている食育白書での学校における食育の推進について要約し、考察した。

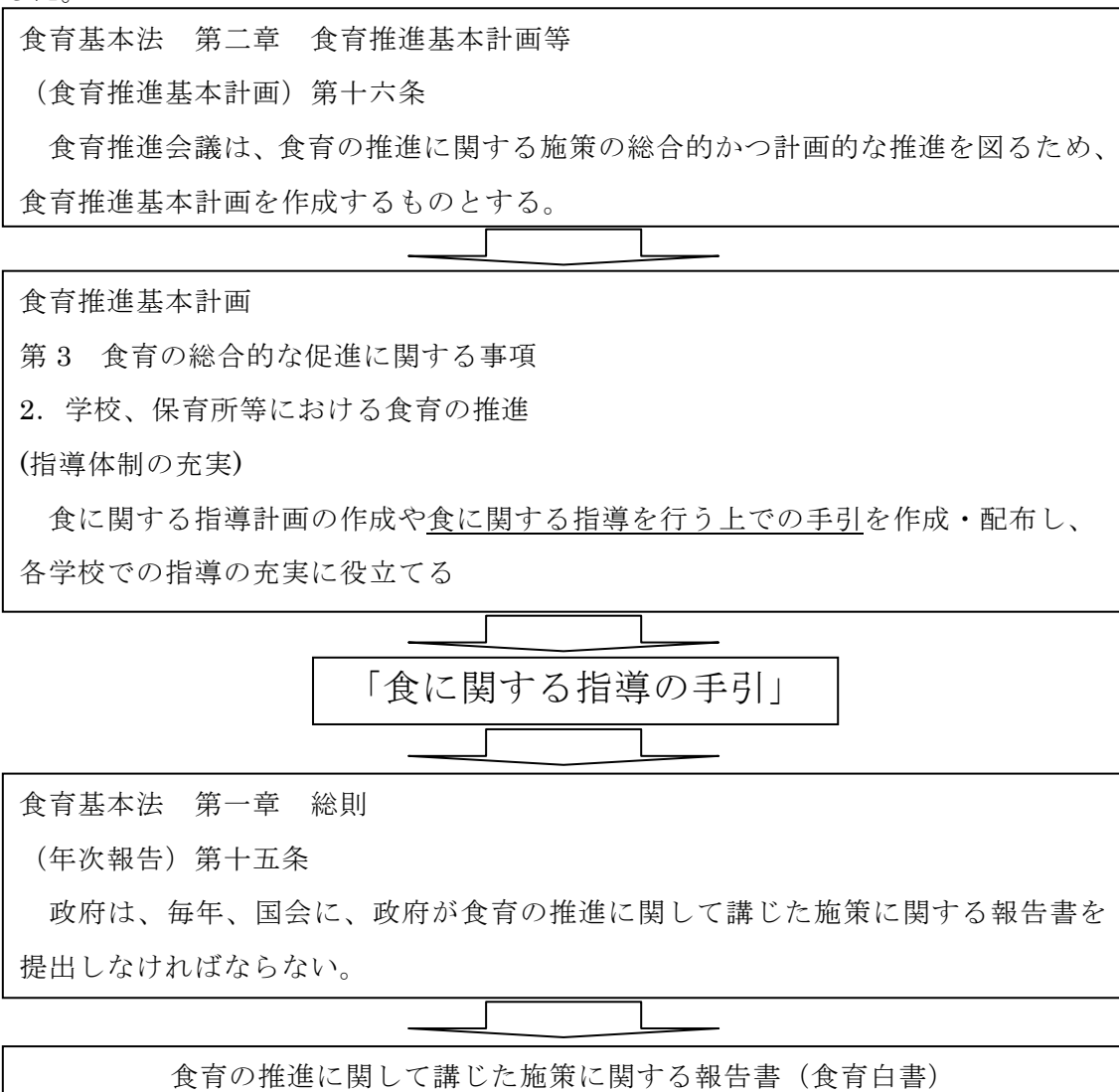


図2-2. 食育基本法に基づく政策

### 2-3-1. 食育推進基本計画

食育推進基本計画は食育基本法に基づき、2006（平成18）～2010（平成22）年度の5年間を対象として、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために必要な基本的事項を定めるとともに、都道府県や市町村が作成する基本計画の基本となるものとして作成された。内容は食育の推進に関する施策についての基本的な方針について「家庭」「学校、保育所等」「地域」といった対象や、現在の食の問題ごとに示したものであり、「はじめに」「第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針」「第2 食育の推進の目標に関する事項」「第3 食育の総合的な促進に関する事項」「第4 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進」で構成されている（表2-2）。

表2-2. 食育推進基本計画の大・中項目

#### はじめに

1. 食をめぐる現状
2. これまでの取組と今後の展開

#### 第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

1. 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
2. 食に関する感謝の念と理解
3. 食育推進運動の展開
4. 子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割
5. 食に関する体験活動と食育推進活動の実践
6. 伝統的な食文化、環境と調和した生産などへの配慮及び農産漁村の活性化と食料自給率向上への貢献
7. 食品の安全性の確保等における食育の役割

#### 第2 食育の推進の目標に関する事項

1. 目標の考え方
2. 食育の推進に当たっての目標値

#### 第3 食育の総合的な促進に関する事項

1. 家庭における食育の推進
2. 学校、保育所等における食育の推進
3. 地域における食生活の改善のための取組みの推進
4. 食育推進運動の展開
5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等
6. 食文化の継承のための活動への支援

7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

#### 第4 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進

1. 多様な関係者の連携・協力の強化
2. 都道府県等による推進計画の策定とこれに基づく施策の促進
3. 積極的な情報提供と国民の意見等の把握
4. 推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用
5. 基本計画の見直し

このうち、「第3 食育の総合的な推進に関する事項」での「2. 学校、保育所等における食育の推進」の内容を示し、考察する。なお、保育所での食育の推進については省略する。

<学校、保育所等における食育の推進>

##### (1) 現状と今後の方向性

子どもの食生活をめぐる問題が大きくなる中で、子どもの健全な育成に重要な役割を果たしている学校、保育所等は、その改善を進めていく場として大きな役割を担っており、学校や保育所等の関係者にはあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育の推進に努めることが求められている。また、子どもが食の大切さや楽しみを実感することによって、家庭への良き波及効果をもたらすことも期待できる。このため、家庭や地域と連携しつつ、学校、保育所等において十分な食育がなされるよう、適切な取組みを行うことが必要である。

ここでも食育基本法と同様に、子どもへの食育は子どもだけでなく、家庭への波及効果をもたらすと明記されており、子どもに対する食育の重要性や必要性を強く訴えている。そして、その子どもに対する食育の推進では、学校や保育所等の教育機関が大きい役割を果たしていることも明記されている。子どもは義務教育段階から、1日の約1/3の時間を学校で過ごしており、各授業や給食の時間等で関わりの深い教育関係者が子どもに与える影響は大きいと考えられる。そのため食育推進基本計画において、食育の推進を行うものとして「家庭」「地域」と同様に「学校、保育所等」の教育機関について記されていることは評価できる。



## (2) 取り組むべき施策

学校、保育所等において、魅力ある食育推進活動を行い、子どもの健全な食生活の実現と豊かな人間形成を図るため、国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

### (指導体制の充実)

2005（平成 17）年度から制度化された栄養教諭は、学校全体の食に関する指導計画の策定、教職員間や家庭、地域との連携・調整等において中核的な役割を担う職である。また、各学校における指導体制の要として、食育を推進していく上で不可欠な教員であり、全都道府県における早期の配置が必要である。このため、その重要性についての普及啓発を進めるとともに、全ての現職の学校栄養職員が栄養教諭免許状を取得することができるよう必要な講習会等を開催すること等により、栄養教諭免許状を取得した学校栄養職員の栄養教諭への移行を促進する。また、給食の時間、家庭科や体育科をはじめとする各教科、総合的な学習の時間等における食に関する指導の充実を促進し、学校における食育を組織的・計画的に推進する。さらに、食に関する指導計画の作成や食に関する指導を行う上での手引を作成・配付し、各学校での指導の充実に役立てるとともに、学校長・教職員等が学校における食育の重要性等についての理解を深めるようシンポジウムを開催するなど意識啓発等を推進する。

子どもの食生活の問題が大きくなる中で、学校、保育所等が果たす役割は大きい。そのため、学校や保育所等の関係者にはあらゆる機会とあらゆる場所を利用し、積極的に食育を推進することが求められている。また、子どもから家庭への波及効果も期待できる。といった、教育現場における食育の重要性や必要性が記されている。

指導体制の充実においては、栄養教諭の役割や業務について主に記されている。更に、栄養教諭は食育を推進していく上で不可欠な教員であると、その必要性を強く表している。しかし、栄養教諭が中核であり、必要不可欠であるとする根拠は明確ではない。また、栄養教諭の早期の配置を促しているが、指導時間の確保や学校全体における取り組みが必要であり、栄養教諭の配置が整う事のみで食育の指導体制が充足できるとは考えにくい。また、これまで食に関する内容を指導していた主な教科である家庭科は、栄養教諭が中心となり指導を行う教科の1つとされている。児童や生徒の実態を把握し、その実態に合わせた指導を十分行うことのできない栄養教諭が、食に関する指導の中心となることで有効な指導を行うことができるとは考えにくい。そのため、効果的な指導を行うためには担任教諭や

教科担当教諭と連携し行う必要があると考える。また、栄養教諭は指導を行う特定の教科などを持たないうえ、担任教諭や教科担当教諭が年間授業計画を作成するため、全ての教員との連携を個々に取り、計画に指導時間を組み込むよう努めなければならない、時間的・労力的に困難である。栄養教諭が食の専門家として中心となり食育を推進することは好ましいが、各学級を全て指導する立場に立つのではなく、担任教諭や家庭科、体育科といった各教科担当教諭が食に関する指導ができるよう、各教諭に対し、専門的な知識・技術を指導する立場として活躍すべきであるとする。

また、文中には食育推進基本計画では、食育基本法では記されていない「食に関する指導」という言葉が使用されている。「食育」と「食に関する指導」の違いが記されておらず、「食育」という言葉に混乱をまねくものと考えられる。このため、食に関する指導や教育といった言葉は「食育」に統一すべきである。

ここで記されている「食に関する指導を行う上での手引」として、2007（平成 19）年度文部科学省より「食に関する指導の手引」が作成された。

（子どもへの指導内容の充実）

学校における食育の推進のためには、子どもが食について計画的に学ぶことができるよう、各学校において食に関する指導に係る全体的な計画が策定されることが必要であり、これを積極的に促進する。特に、その際には、学校長のリーダーシップの下に関係教職員が連携・協力しながら、栄養教諭が中心となって組織的な取組を進めることが必要である。

また、各教科、特別活動、総合的な学習の時間等の学校教育活動全体を通じて、食に関する指導を行うために必要な時間が十分に確保されるよう学校における取組を促進するとともに、食に関する学習教材を作成・配付し、その活用を図る。さらに、地域の生産者団体等と連携し、農林漁業体験、食品の流通や調理、食品廃棄物の再生利用等に関する体験といった子どもの様々な体験活動等を推進するとともに、体験活動の円滑な実施を促進するための指導者の養成を目的とした研修を実施する。なお、学習指導要領の見直しに当たり、学校教育活動全体を通じた食に関する指導の充実を図るなど、食育が推進されるよう取り組む。学校教育外でも、食料の生産・流通・消費に対する子どもの関心と理解を深めるため、子ども向けパンフレット等を作成・配布するとともに、行政関係者や関係団体等と連携し、これら関係者による子どもへの指導を推進する。これらの取組を踏まえ、学校の関係者は、家庭や地域と連携しつつ、積極的に食育の推進に努める。

食育推進を効率良く行うためには、全体的、具体的計画がそれぞれ策定されるべきであるが、学校においては、学校長がリーダーシップをとり、栄養教諭が中心となって組織的に進めるよう記されている。また、食育推進のためには、十分な指導時間の確保が必要となるが、学校教育全体を通じて時間が確保されるよう記されている。これまで食育を中心となり行っていた教科である家庭科は、今後の食育においても重要な役割を担うと考えられる。しかし、その家庭科の授業時間数は現在内容に対し十分とは言い難く、食育の推進に十分な授業時間を確保するとはいえない。

また、ここでは、地域生産者団体等との連携により子どもの体験活動を推進するだけでなく、体験活動を円滑に行うため、指導者の養成目的の研修を実施することや、食料の生産から消費に対する子どもの関心・理解を深めるためにパンフレット等の作成といった学校教育外での業務が記されている。こういった業務を含め、学校関係者には食育に関する大きな期待がかけられていると考えられる。

(学校給食の充実)

子どもの望ましい食習慣の形成や食に関する理解の促進のため、学校給食の一層の普及や献立内容の充実を促進するとともに、各教科等においても学校給食が「生きた教材」としてさらに活用されるよう取り組むほか、栄養教諭を中心として、食物アレルギー等への対応を推進する。また、望ましい食生活や食料の生産等に対する子どもの関心と理解を深めるとともに、地産地消を進めていくため、生産者団体等と連携し、学校給食における地場産物の活用の推進や米飯給食の一層の普及・定着を図りつつ、地域の生産者や生産に関する情報を子どもに伝達する取組を促進するほか、単独調理方式による教育上の効果等についての周知・普及を図る。さらに、子どもの食習慣の改善等に資するため、生産者団体等による学校給食関係者を対象としたフォーラムの開催等を推進する。

子どもの日常生活において、学校給食が食育における役割は大きい。児童・生徒の食生活の具体例となる学校給食の普及と、献立内容の充実を行うことは「生きた教材」として促進されるべきである。また、地産地消といった学校給食に使用される食材に関して示されている。「家庭」での食事と同様に子どもたちへの影響の強い学校給食で、地産地消や米飯主食を普及させることは、食料自給率向上のため、効果的であると考えられる。

学校給食の調理方式として単独調理方式について、その教育上の効果等についての周知・普及を図るようされている。給食方式では現在食材調達や調理効率の面で経費が抑えられ能率の図れる、共同調理場方式が普及し、2007（平成 19）年度には全体の約 55%、

自校で行われる単独調理方式は全体の約 44%となっている。単独調理方式の方が食育を効果的に実践できるとは考えられるが、現状で半数以上の学校が共同調理場方式をとっていることを考慮すべきである。社会見学の一環として施設見学の実施や、ビデオ映像等を使用する指導等、共同調理場方式での教育効果を考え、指導方法を提案すべきである。両方式の割合が約半数であることを考慮し、食育推進基本計画においては、単独調理方式に限定すべきではないと考える。

(食育を通じた健康状態の改善等の推進)

食育の推進を通じて子どもの健康状態の改善や学習等に対する意欲の向上等を図るため、栄養教諭と養護教諭が連携し、子どもの食生活が健康や意欲に及ぼす影響等を調査研究するとともに、その成果を生かした効果的な指導プログラムの開発を推進する。また、子どもへの指導においては、過度の痩身や肥満が心身の健康に及ぼす影響等健康状態の改善等に必要な知識を普及し、その実践を図る。

子どもの食生活の改善には、現状の把握が必要であるが、食に関する調査は栄養教諭と養護教諭の連携により行うよう記されている。子どもの時の健康状態は将来に大きな影響を及ぼすため重要である。学校職員は、その健康状態を日々観察し、管理することが容易である。栄養教諭は、心身の健康管理等の専門知識を必要とする業務を行うことが求められている。そのため、調査研究を行う必要性は高い。しかし、栄養教諭が充足していない現状においては、学校全体で取り組む必要があると考える。

## 2-4. 食育白書（学校における食育の推進）

食育基本法第 15 条に規定された年次報告として食育白書が食育基本法制定の翌 2006（平成 18）年度より作成されている。食育白書での食育推進施策の実施状況は、主に「家庭」「学校、保育所等」「地域」「生産者と消費者の交流、農林漁業の活性化」「食品の安全性の情報提供」「調査、研究」ごとに整理されている。「学校、保育所等」のうち、学校における食育推進の年次推移を要約し、考察する。

学校における食育推進の内容は全年度、「学校における指導体制の充実」「学校における指導内容の充実」「学校給食の充実」といった同じ 3 つの項目で整理され（表 2-3）、各年度による推移を記している。これらの項目の具体的内容の推移を整理し、考察する。

表 2-3. 食育白書 学校における食育の推進の項目

●学校における指導体制の充実		
●学校における指導内容の充実	◎栄養教諭による取り組み	○食に関する指導の連携・調整
		○子どもへの教科・特別活動等における教育指導
		○子ども等への個別的な相談指導
	◎食に関する学習教材の作成	
	◎食育を通じた健康状態の改善等の推進	
●学校給食の充実	◎学校給食の現状	
	◎地場産物の活用の推進について	
	◎米飯給食の一層の普及・定着に向けた取り組み	
	◎伝統的な食文化を継承した献立の活用	

### ●学校における指導体制の充実

学校における指導体制の充実では、主に栄養教諭の配置状況と学校給食法の改定による栄養教諭の法整備について記されている。2005（平成 17）年度より、栄養職員が栄養教諭免許状を習得するための講習会を開催し、年々栄養教諭の配置状況は増加している（表 2-4）。また、栄養教諭が食育の推進の要として役割を果たせるよう、法制度の整備が検討され、2008（平成 20）年度に改正された学校給食法が公布された。

表 2 - 4. 栄養教諭配置状況の推移

年度	配置状況	
2005（平成 17）年度	4 道府県	34 人
2006（平成 18）年度	25 道府県	359 人
2007（平成 19）年度	45 道府県	986 人
2008（平成 20）年度	47 都道府県	1897 人
2009（平成 21）年度	47 都道府県	2648 人

学校給食法では 1954（昭和 29）年度の制定当初から、学校給食は学校における教育の目的を実現するための教材とされ、食育の観点を取り入れられていた。これまでも時代の状況に応じた改正が行われてきたが、2008（平成 20）年度、栄養教諭制度の創設を踏まえ、栄養教諭に関する内容を追加する改正が行われた。主な改正部分は以下の 5 点である。

1. 法律の目的（第 1 条）に「学校給食を活用した職に関する指導の実施」や「学校における食育の推進」を新たに規定した。
2. 学校給食の目標（第 2 条）が食育の観点を取り入れ次の 7 項目に整理・充実した。
  - ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
  - ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うこと。
  - ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
  - ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
  - ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
  - ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
  - ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。
3. 第 8 条で規定されていた「学校給食実施基準」を文部科学省が策定する旨を明記した。
4. 第 9 条で「学校給食衛生の基準」を文部科学省が策定することとし、①同基準に照らして衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、直ちに所要の措置を講ずること、②校長等の権限では対応できない措置が必要な場合には、学校等の設置者に申し出ることが規定された。

5. 新たに第 10 条に栄養教諭の職務や他の教職員の給食を教材とした職に関する指導等が規定された。

このように、学校給食の目標が充実し、栄養教諭の職務が法的に正式に整備された。

栄養教諭の配置の増加や法整備といった、学校教育における食育の体制は 2005（平成 17）年度より大きく変化したといえる。

●学校における指導内容の充実

◎栄養教諭による取組み

○食に関する指導の連携・調整

食は各教科等で学習する内容に幅広く関わっている。そのため、学校教育活動全体を通して行うことが重要である。そして、体系的、継続的に効果的な指導を行うためには、栄養教諭のみでなく、関係教職員が食に関する指導の重要性を理解し、必要な知識や指導方法を身に付け、十分な連携協力を行うことが必要である。こういった学校教育における食育で、栄養教諭は指導の全体的な指導計画の策定の中核となり、教職員間の連携・調節の要としての役割を果たしている。

○子どもへの教科・特別活動等における教育指導

栄養教諭は学校給食の管理業務を行っているため、授業内容と関連させた献立を作成するなどの、学校給食を使用している効果的な指導を行うことが可能である。2008（平成 20）年度に改訂された小・中学校の学習指導要領、2009（平成 21）年度に改訂された高等学校・特別支援学校の学習指導要領では、「学校における食育の推進」が明確に位置付けられた。家庭科においても食育の観点からの内容を充実させた。

○子ども等への個別的な相談指導

栄養教諭は保護者からの申し出や健康診断等で判明した、肥満や食物アレルギー、偏食といった子どもがかかえる個々の問題に適切に対応するため、他の教員と連携し、保護者との面談を重ね、専門性を生かした指導・助言を行っている。学校給食においても児童の状況に応じた対応に努めている。

これら栄養教諭による取組から、学校教育において栄養教諭が中心となり食育を行うことの利点を整理すると以下の3点となる。

- ①食の専門家である栄養教諭が中心となり各教科や特別活動等で実施される食に関する指導に関わることで、総合的な指導を行うことが可能である。
- ②栄養教諭は学校給食の管理業務を行っているため、授業内容と関連させた給食の実施による効果的な指導が可能である。
- ③一次予防の観点から、児童・生徒に対する個別指導や助言を行うことができる。

以上のことから、食の専門家である栄養教諭が中心となり学校教育における食育を推進することは有効であると考えられる。

#### ◎食に関する学習教材の作成

文部科学省は食生活学習教材を作成し、全国の小学校低学年（小学校1年生）、高学年（小学校5年生）、中学校（中学校1年生）に配布している。

#### ◎食育を通じた健康状態の改善等の推進

子どもの「よく体を動かし、よく食べ、よく眠る」という基本的な生活習慣が、健康や意欲に及ぼす影響等の特定のテーマに関する実践的な調査研究を実施している。

#### ●学校給食の充実

##### ◎学校給食の現状

小学校・中学校それぞれの学校給食実施状況を表にまとめる（表2-5・6）。特殊教育諸学校や夜間定時制高等学校の学校給食実施状況についても記されているが、省略するものとする。小学校、中学校共に給食の実施率は年々増加している。小学校では完全給食は97.9%と高く、多くの学校が給食を生きた教材として使用した食育が可能であるといえる。中学校は小学校に比較すると2007（平成19）年度で全体的に85.8%と低い状態にある。またミルク給食の実施率が約10%を占めており、給食を生きた教材として使用することができる学校は75.4%と低い状態にある。



表 2 - 5 . 小学校 学校給食実施状況（国公立）の推移

	学校総数	実施率（学校数比）			
		計	完全給食	補食給食	ミルク給食
2004（平成 16）年度	23,420 校	97.4%(22,811 校)	95.8%	0.5%	1.1%
2005（平成 17）年度	22,731 校	99.2%(22,558 校)	97.7%	0.5%	1.1%
2006（平成 18）年度	22,515 校	99.2%(22,343 校)	97.8%	0.5%	1.0%
2007（平成 19）年度	22,326 校	99.2%(22,150 校)	97.9%	0.5%	0.8%

表 2 - 6 . 中学校 学校給食実施状況（国公立）の推移

	学校総数	実施率（学校数比）			
		計	完全給食	補食給食	ミルク給食
2004（平成 16）年度	11,120 校	84.9%(9,442 校)	73.5%	0.6%	10.8%
2005（平成 17）年度	10,949 校	85.6%(9,377 校)	74.4%	0.6%	10.6%
2006（平成 18）年度	10,906 校	85.8%(9,352 校)	74.8%	0.6%	10.3%
2007（平成 19）年度	10,870 校	85.8%(9,326 校)	75.4%	0.6%	9.8%

◎地場産物の活用の推進について

地場産物を学校給食において活用する取組みが積極的に進められている。期待される効果は以下の 7 点である。

- ①子どもが、より身近に、実感をもって地域の自然、食文化、産業等についての理解を深めることができる。
- ②食料の生産、流通等に当たる人々の努力をより身近に理解することができる。
- ③地場産物の生産者や生産過程等を理解することにより、食べ物への感謝の気持ちをいただくことができる。
- ④「顔が見え、話ができる」生産者等により、生産された新鮮で安全な食材を確保することができる。
- ⑤流通に要するエネルギーや経費の節減、包装の簡素化等により、安価に食材を購入することができる場合があるとともに、環境保護に貢献することができる。
- ⑥消費者の側で学校給食をはじめとする学校教育に対する理解が深まり、学校と地域との連携・協力関係を構築することができる。

⑦地域だけでなく、日本や世界を取り巻く食料の状況や、食料自給率に関する知識や理解を深め、意識を向上させることができる。

これらの利点より、学校給食へ地場産物を使用することは地域性の理解や自給率向上に対し有効であると考えられる。

#### ◎米飯給食の一層の普及・定着に向けた取組み

米飯を主食とする食事は我が国の伝統的な食生活の根幹である。米飯給食は米飯に関する望ましい食習慣を子どもに身につけさせることや、日本文化としての稲作について理解させるなどの教育的意義をもつ。そのため、現在は週3回程度の実施を目標に普及を図っている。2004（平成16）年度から2006（平成18）年度にかけては週当たり平均2.9回であったが、2007（平成19）年度には3回となった（表2-7）。農林水産省が米飯給食の少ない都市部の保護者や学校給食関係者を対象に開催した「ごはんで給食フォーラム」で実施されたアンケートにより、保護者や学校給食関係者等のごはん給食の推進への考えが調査された。米飯給食の回数を増やすことについては「増やすべき」と回答した割合が最も多かった（表2-8-①）。また、学校における米飯給食が子どもの食習慣も乱れを改善するのに効果的と考えるかでは、「とても効果的」、「効果的である」の合計がいずれの年度においても85%以上の回答率であり、米飯給食の教育効果への期待が大きいことが分かる（表2-8-②）。

表2-6. 米飯給食実施状況（国公立）

	実施率	実施回数（週当たり）
2004（平成16）年度	99.6%	2.9回
2005（平成17）年度	99.7%	2.9回
2006（平成18）年度	99.7%	2.9回
2007（平成19）年度	99.8%	3.0回

表2-8. 「ごはん給食フォーラム」で実施されたアンケート結果

#### ①ごはん給食の回数を増やすことについてどのように考えるか

(%)	増やすべき	現状のままでよい	減らすべき	無記入
2005（平成17）年度	89	7	0	4
2006（平成18）年度	84.8	13.1	0.2	0.6

②ごはん給食の推進は、子どもの食習慣の乱れを改善するのに効果的と考えるか

(%)	とても効果的	効果的である	効果的ではない	家庭での食生活が大切	その他・無記入
2005（平成 17）年度	44	43	4	—	9
2006（平成 18）年度	65.2	32.0	1.0	—	1.8
2007（平成 19）年度	45.6	39.7	0.6	10.7	3.4

◎伝統的な食文化を継承した献立の活用

子どもたちへの食文化の伝承を目的として、郷土料理や伝統料理等を学校給食へ取り入れている。文部科学省では、学校給食の献立に取り入れられている地域の郷土料理について、指導に活用できるような解説を含めたデータベースを構築している。

また、2007（平成 19）年度版では学校・保育所における食育の推進で記されていた「生活リズムの向上」については、2008（平成 20）年度版より家庭での食育の推進へ記されることとなった。

食育白書での学校における食育をまとめると以下の 9 点である。

1. 栄養教諭の配置が増加した。
2. 学校給食法の改正により、学校給食の目標が充実し、栄養教諭の職務が法的に整備された。
3. 小学校、中学校、高等学校、特別支援学校の学習指導要領で「学校における食育の推進」が明確に位置付けられた。
4. 小学校低学年、高学年、中学校に対する食生活学習教材を配布した。
5. 子どもの生活習慣が健康や意欲に及ぼす影響等の調査研究を実施した。
6. 学校給食の実施率が増加した。
7. 学校給食における地場産物の活用が推進された。
8. 米飯給食の実施回数が増加した。
9. 食文化伝承の観点より、学校給食への郷土料理や伝統料理等が取り入れられた。

このように、栄養教諭の配置数が増加し、学校給食の内容が充実したため、学校におけ

る食育の体制は整備されてきたといえる。しかし、学校給食の時間は短く、栄養教諭は指導を行う専門的な授業時間もないため、食に関する指導の体制が事実上整備されたとは考えにくい。そのため、食に関する指導を行うための直接的教科の授業時間数及び内容、給食時間の充実が必要であると考ええる。

## 2-5. 栄養教諭の現状と問題点

鈴木は栄養職員（教諭）の食育の実態調査を行い、栄養教諭制度における次の問題点を明確にした<sup>1)</sup>。

- 栄養職員(教諭)が指導を行うためには、教員や学校の理解や受け入れが鍵となっている。
- 栄養教諭は給食管理業務が多忙のため、指導の時間がとれない。

### ○栄養職員(教諭)が指導を行うためには、教員や学校の理解や受け入れが鍵となっている。

栄養職員（教諭）が食育の実践をしやすい要因として、約70%が教員からの依頼や受け入れに対する理解と回答している（表2-9）。これは、栄養教諭が専門の指導時間を持たず、担任や各教科担当教諭の指導時間を譲ってもらわなければならないためであり、教育現場における食育は人間関係に左右されているといえる。これにより、児童生徒に対する指導には学校毎だけでなく、学内においても差が生じると推測される。

表2-9. 栄養職員（教諭）が食育の実践をしやすい要因

	回答者 (n=77)	
	人数	%
教員からの依頼	56	72.7
教員の受け入れに対する理解	53	68.8
年間指導計画にすでに組み込まれている	34	44.2
学校全体が食育に力をいれている	25	32.5
教育委員会のバックアップがある	2	2.6
特別非常勤講師の登録をしている	7	9.1
その他	1	1.3

実践の有無に関係なく回答、選択肢から2項目を選択

### ○栄養教諭は給食管理業務が多忙のため、指導の時間がとれない。

栄養教諭（職員）が食育の実践をしていない理由の過半数を給食管理業務が多忙であることが占めている（表2-10）。

表 2-10. 食育の実践をしていない理由

理由項目	人
給食現場が忙しい	7
指導時間の調整が難しい	4
献立、食材購入、施設管理業務に時間をとられる(その他)	2
今年新採用のため、給食管理で精一杯(その他)	1
教員とのコミュニケーションがとりにくい	2
その他	5

(n=14) 選択肢を準備。1名2つ回答。\* (その他)はその他の選択肢に記述された内容

このように、栄養教諭が配置されている学校においても、解決しなければならない課題があり、現在の児童生徒に対する食育には学校や学年・学級における差が生じていることが推測される。

また、小学校における食育実践の教科等及び学年の調査結果では、第5、6学年にのみである家庭科での実践率が全体の31.6%を占めており、給食の時間等の特別活動の43.6%に次いで多い状況にある(表2-11)。

表 2-11. 小学校における栄養職員(教諭)による食育実践の教科等及び学年

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	その他	合計	
								件	%
特別活動	36	20	21	12	13	8	6	116	43.6
生活科	17	14					0	31	11.7
体育(保健)			3	17	2	2	0	24	9.0
社会			1	1	1		0	3	1.1
理科						1		1	0.4
家庭科					43	39	2	84	31.6
総合的な学習の時間				1	1	4	1	7	2.6
合計(件)	53	34	25	31	60	54	9	266	100.0

家庭科の平均指導時間は2時間程度であるのに対し、他の教科等は1時間程度であり、

指導時間でみると、家庭科が最も多くを占めていることが分かる。また、「栄養」「食品」「食生活」「家庭生活」「給食」等の指導は特別活動と家庭科で実践されているが、「調理」や「献立」に関する指導は家庭科のみで扱われている内容であった。この結果より、食に関する指導領域を持たない他の教科等よりも、家庭科は食育を実践するために有効な教科であり、第1学年から家庭科を設置することにより、より食育実践が可能であることが推測される。

### 3. 家庭科教育

我が国における「家庭科」は、戦後連合総合司令部(GHQ)の民間情報教育局(CIE)により、それまで「お針」から「裁縫・家事」など名前を変え行われてきた、裁縫を中心とした教育に代わるものとして作成された教科である。1946年度に公布された日本国憲法施行に伴い、民法が改正されたことにより、我が国で女子教育をさまたげていた最も大きな要因であった「家」制度が廃止され家族関係が民主化された。これにより、「家庭科」もこれまでの家事や裁縫にかたよった内容ではなく、全教育の一分野として家庭内の仕事や、家族関係を中心に置いた男女共に学習することをたてまえとした教科となった。

教育内容においても民主化が図られた。それまで、中央で決めた内容を地域や児童・生徒の実態を考慮せず行っていたが、それでは画一的になり実際の教育にいろいろな不合理をもたらしていた。そのため、試案として公示された学習指導要領に基づき教育を行うが、児童・生徒の実態に合わせ学習指導要領中の問題点を現場の声により改善するよう指示した。

我が国で最初の小・中学校学習指導要領は1947(昭和22)年度に、新制高等学校は1948(昭和23)年度に公示され、その後、時代や社会の変化に対応し幾度も改訂が行われてきた。学習指導要領には、次世代の社会を作る子ども達に求める教育の内容が集約されているといえる。1947(昭和22)年度、1948(昭和23)年度に作成された学習指導要領は短期間に試案として作成されたものであり、現場の声による早期の改訂が予定されていた。そのため小・中・高等学校の学習指導要領は4年後の1951(昭和26)年度の改訂にいたったのである。しかし、翌年1952(昭和27)年度、それまでアメリカの占領下という状況であった我が国は独立国としての地位を回復した。アメリカの支配下で作成したこれまでの学習指導要領の内容を我が国に合うものとするため、1958(昭和33)年度には二度目の改訂を行うこととなった。すなわち、この時改訂された学習指導要領が過去のものに比べ我が国の社会状況を最も反映したものとなる。その後は約10年毎に移り変わる社会の変化に対応し改訂が行われてきた。

本章では、過去から現在にいたるまでの小・中・高等学校学習指導要領より家庭科の歴史の変遷を要約する。特に食に関する領域の内容については具体的に解説し、学校教育における食育推進の手引として作成された「食に関する指導の手引き」と比較し検討した。

学習指導要領の内容は原文を記載した。なお、必要に応じて括弧内に説明を加えた。



### 3-1. 家庭科教育の変遷

我が国の学校制度は戦後6・3・3制となり、教育の手引として作成された学習指導要領は1947（昭和22）年度に小・中学校、翌年1948（昭和23）年度に新制高等学校に対するものが作成された。小学校、中学校、高等学校の家庭科の歴史をそれぞれ要約し、考察する。

#### 3-1-1. 小学校における家庭科の変遷

1947（昭和22）年度よりこの度2008（平成20）年度に改訂された新学習指導要領に至るまでの小学校における家庭科の授業時間数・内容を表にまとめ（表3-1）、「小学校 学習指導要領 一般編」及び「小学校 学習指導要領 家庭科編」の公示や各改訂の要点を以下にまとめた。

表3-1. 小学校 家庭科の授業時間と特徴

作成・改訂年度	第5学年	第6学年	特 徴
1947(昭和22)年度	105	105	「男女ともに課することをたてまえとする」 指導内容は部分的に男女別
1951(昭和26)年度	87.5～70* <sup>1</sup>	87.5～70* <sup>1</sup>	男女共通の学習経験 指導内容：初歩的な技術や経験
1956(昭和31)年度	70	70	〃
1970(昭和45)年度	70	70	〃
1977(昭和52)年度	70	70	〃
1989(平成元)年度	70	70	〃
1998(平成10)年度	60	55	〃
2008(平成20)年度	60	55	〃

\*<sup>1</sup> 1951（昭和26）年度版では明確な授業時間が提示されておらず、年間1050時間のうち25～20%を「音楽」「図画工作」「家庭」で配分された。表に示した数字は1050時間の25～20%の授業時間数262.5～210時間をさらに3教科で均等に分配したと想定した時間数である。

①1947（昭和 22）年度「学習指導要領一般編（試案）」

「学習指導要領 家庭科編（試案）」公示

1947（昭和 22）年度、新制小・中学校が発足し「学習指導要領 一般編（試案） 昭和二十二年度」が公示された。そこで、新しい名前と共に内容を異にした家庭科が第 5、6 学年にそれぞれ週 3 時間ずつ、年間 105 時間の履修教科として誕生した。これまでの家事科と違い、家庭科は家庭建設の教育であり、各人が家庭の有能な一員となり、家庭・社会に貢献できるようにする全教育の一分野であるとされた。そのため、男女ともに課することをたてまえとしたが、内容が女子にだけ必要だと認められる場合には、男子にはこれに代えて、家庭工作を課するという矛盾もあった（表 3-2）。これは、CIE の男女の機会均等の実践という目標に対し、日本の家政教育関係者が女子のための裁縫教育をなくすことができないとした家庭科の成立過程での CIE と文部省との違いがあったためである。

実際の教育現場においては、女子に裁縫を教えながら男子に家庭工作を教えるというのは非常に困難な状況であった。また、かなりの教員が戦前に裁縫を教えていた者であったため、家庭科はこの時十分には展開されていなかった。

「学習指導要領 家庭科編（試案）」では、第 5 学年で家庭の仕事、第 6 学年で家族の保健衛生の教育を中心課題とし、家庭経営に重点を置くものとされていた。

表 3-2. 1947（昭和 22）年度公示版における小学校 家庭科の内容

第五学年	
単元(一)主婦の仕事の重要さ	
単元(二) 家族の一員としての子供	A 清潔 B 家庭における食事 C 針の使い方 D 前掛の製作（女） E 掃除用具・台所用品の製作・修理（男）
単元(三) 自分の事は自分で	A 身なり B 下ばきの製作（ミシンの初歩）（女） C 身のまわりの片づけ方
単元(四) 家庭における子供の仕事	A 家庭に対する責任 B 子守り C 家庭を暖かくするには D 清潔の責任
単元(五) 自分の事は自分で(続き)	A 家庭用品の製作・修理（男） B シャツの製作（女）

単元(六)家事の手伝い	A お使	B 来客
<b>第六学年</b>		
単元(一) 健康な日常生活	A 家族の健康 C 運動具・遊び道具の製作・修理(男) 簡単な洗たく	B 住居と衛生 D 運動服の製作(女) E F 食物のとり方
単元(二) 家庭と休養	A 適当な眠りと休息 C 寝まき又はじゅばんの製作(女)	B 家具・建てつけの手入れ(男) D 家庭の楽しいひと時
単元(三) 簡単な食事の支度	A 蒸しいも C いり卵	B 青菜のひたし D 台所用品とその扱い方
単元(四)老人の世話		

②1951（昭和 26）年度「学習指導要領 一般編（試案） 昭和 26 年度（1951）改訂版」

1947（昭和 22）年度版の学習指導要領は短期間で作成されたため、早期の改訂が予定されており、1951（昭和 26）年度「学習指導要領 一般編（試案）昭和 26（1951）改訂版」が作成された。この改訂の際、家庭科の取り扱いについて審議が行われたが、文部省は小学校での家庭生活指導を強化する必要があるとし廃止されることはなかった。

この時、これまで重点を置いていた高度な技術や複雑な仕事から、初歩的な技能や経験に限るようにし、学習経験は男女に共通であることが望ましいとされた。また、これに連動し、指導教員においても学級担任が受け持つ体制が一般化し、現在の小学校における家庭科の男女共修の形が成立したのである。

1956（昭和 31）年度「家庭科編」改訂では、内容を 5 分野（家族関係、生活管理、被服、食物、住居）に整理し、高度な技術を抑えたものとなった（表 3-3）。

表 3-3. 昭和 31 年度改訂版における小学校 家庭科の内容

家族関係	家庭の生活、家庭の人々、家庭の交際
生活管理	合理的な生活、労力と休養、時間の尊重、物資の尊重と活用、金銭の使い方
被服	被服と生活、衣服の着方、手入れと保存、洗たく、作り方
食物	食物と栄養、食事のしたくとあとかたづけ、食事のしかた
住居	すまいと生活、清掃、せいとんと美化、健康なすまい方

### ③1958（昭和 33）年度「小学校 学習指導要領」公示

学校教育法施行規則が改訂されたことにより、小学校における家庭科は「学習指導要領 家庭科編 昭和 31 年度」版より、試案としてではなく、「教育課程の国家基準」として使用されるものになった。これまでは小・中学校が同じ学習指導要領としてまとめられていたが、この時「小学校学習指導要領 一般編」として独立した。

家庭科の授業時間数は第 5、6 学年それぞれが週 2 時間ずつ、年間 70 時間と減少した。内容は 4 領域（被服、食物、すまい、家庭）に整理され、家族関係や家庭管理的なものから、衣食住を前面に出したものとなった。

### ④1968（昭和 43）年度「小学校 学習指導要領」改訂

1958（昭和 33）年度版から特筆すべき改訂内容はなかったが、内容項目が幾分減少し、より習得しやすい技能となった。

### ⑤1977（昭和 52）年度「小学校 学習指導要領」改訂

1970 年代、あらゆる物の商品化が進み、生活を支えるものの本質を見極める知識や技能が必要な時代となった。そのため、1977（昭和 52）年度改訂では、家庭科が一端を担う、直接手を使って製作する活動や体験的な活動を通して物を作ること、及び働くことの喜びを得させることが重点とされた。また、この時の改訂により、性による違いへの配慮に関する記述が削除された。

内容は 3 領域（被服、食物、住居と家族）に整理され、これまで別の領域として扱っていた「家庭」が 3 領域の中に含まれた。

家庭科に対する影響はなかったが、「ゆとりある教育」が開始され、学校教育全体における学習内容や授業時数が削減された。

### ⑥1989（平成元）年度「小学校 学習指導要領」改訂

この時の改訂の基本的考え方としては「個性重視の原則」「生涯学習体系への移行」「変化への対応」であった。家庭科では、家庭を取り巻く環境や社会の変化等に対応し、男女が協力して家庭生活を築いていくことや生活に必要な知識と技術を習得させることなどに重点を置いた。そのため、内容や履修の在り方を、実践的・体験的な学習が一層充実する

よう改善した。特に小学校においては、日常生活との関連に配慮して衣食住等に関する実践的な学習が一層充実した。

1989（平成元）年度改訂版での特徴は、指導計画の作成に当たって、個々の児童が特性を生かした学習を展開できるようにすると明記され、個別学習や個の課題に取り組む学習活動の可能性を示唆した点である。また、家庭科はこれまで第5、6学年それぞれに目標及び内容が示されていたが、この時第5、6学年を合わせた総合的な目標に変更された。

#### ⑦1998（平成10）年度「小学校 学習指導要領」改訂

この改訂により、家庭科は「ゆとりある教育」の影響を受け、第5、6学年で各70時間あった授業時間数が第5学年で60時間、第6学年で55時間まで減少した。また前改訂時で第5、6学年での総合的目標のみとなったが、同様にこの時、内容においても総合的に示されることとなった。

#### ⑧2008（平成20）年度「小学校 学習指導要領」改訂

教育基本法・学校教育法の改正をうけ改訂された2008（平成20）年度の学習指導要領では、基礎的・基本的な知識や技能を習得させるため、反復学習を徹底させることを目的とし、総授業時数を増加した。教育内容に関する主な改善事項で「社会の変化への対応の観点から教科等を横断して改善すべき事項」として学習指導要領に「食育」という言葉が明記されたにも関わらず、家庭科の授業時間数は増量しなかった。指導内容に関しては「家庭生活と家族」では地域の人々との交流が取り入れられ、地域社会の一員としての生活が重視された。また、「身近な消費生活と環境」では、これまでの消費生活の指導内容に環境の視点が取り入れられた。

### 3-1-2. 中学校における家庭科の変遷

1947（昭和22）年度よりこの度2008（平成20）年度に改訂された新学習指導要領に至るまでの小学校における家庭科の授業時間数・内容を表にまとめ（表3-4）、中学校「学習指導要領 一般編」及び「中学校 学習指導要領 家庭科編」の公示や各改訂の要点を以下にまとめた。

表3-4. 中学校 家庭科の授業時間と特徴

作成・改訂年度	第1学年	第2学年	第3学年	特徴
1947（昭和22）年度	140	140	140	職業科の選択科目の1つ
1951（昭和26）年度	105～140	105～140	105～140	男女別
1958（昭和33）年度	105	105	105	男子向き、女子向き
1969（昭和44）年度	105	105	105	〃
1977（昭和52）年度	70	70	105	男子：技術系列から5領域以上 家庭系列から1領域以上 女子：家庭系列から5領域以上 技術系列から1領域以上 合計7領域以上
1989（平成元）年度	70	70	70～105	男女共修 (家庭分野の授業配当時間数は1/2)
1998（平成10）年度	70	70	35	〃
2008（平成20）年度	70	70	35	〃

#### ①1947（昭和22）年度「学習指導要領 一般編（試案）」

##### 「学習指導要領 家庭科編（試案）」

小学校と同様に、中学校における家庭科も男子も学習する必要がある教科とし誕生した。小学校では独立した教科であった家庭科は、中学校では職業科の一科目とされ、生徒が農業、商業、水産、工業、家庭の中より自由に科目を選択し履修するようされた。「学習指導要領 家庭科編」の「はじめのことば」では、「中学校では大部分の女生徒はこの科を選ぶものと思われる」と書かれており、女子を対象として作成された科目であることがうかが

える。内容においては、それまで行われてきた裁縫を中心とした女子教育とは全く異なる8項目を示した(表3-5)。

表3-5. 1947(昭和22)年度公示版における中学校 家庭科の内容

<b>第七(現1) 学年</b>	
单元(一)家庭生活	
单元(二)備えある生活	
单元(三)食物と栄養	A 栄養と調理            B 基本調理(しる物・蒸し物・煮しめ・炊飯)
单元(四)備える生活 (続き)	A 食品の貯蔵            B 被服の手入れ、保存 C 病気の予防と救急法及び常備薬と衛生用品
单元(五)幼い家族の世話(乳幼児の生活)	
<b>第八(現2) 学年</b>	
单元(一)わが国住居の長所、短所	
单元(二)食物と健康 及び保健献立	A 何を食べたらよいか            B 健康法 C 各自の健康増進表            D 食品の上手な買い方 E 春の食品と献立
单元(三)夏の生活	A 夏を涼しく衛生的に暮らす法            B 夏休みの過ごし方
单元(四)夏の装い	A ツーピース ドレス            B 単長着
单元(五)家族の美しさ	
单元(六)秋の装い	A 整容            B あわせ            C ツーピース ドレス
单元(七)上手な買い物	
单元(八)冬の迎え方	A 保健的な住まい方            B スモックの裁縫            C 編み物
单元(九)簡単な病気の手当と病気の予防	
<b>第九(現3) 学年</b>	
单元(一)家庭生活と 能率	A 時間の上手な使い方            B 労力の使い方 C 配給や行列に費す時間の問題
单元(二)食生活の改善	A 粉食            B 共同炊事
单元(三)被服と活動	A 仕事着            B エプロン
单元(四)乳幼児の保育	
单元(五)家庭の和楽	

単元(六)病人の看護	A 家庭看護の要領	B 乳幼児の病気とその手当
単元(七)近所の交わり	A 招待	B 贈答 C 手伝い、協同
単元(八)帯と羽織、またはドレス	A 半幅帯	B 羽織 C ドレス D 一年間の被服計画
単元(九)家事の経理	A 家計の要領	B これからの女子の生活

②1951（昭和 26）年度「学習指導要領 一般編（試案） 昭和 26 年度（1951）改訂版」

1951（昭和 26）年度学習指導要領では職業科の選択科目制度の見直しが行われた。これまでの組織では広い分野にわたる職業的・家庭的経験を生徒に与えることは困難であるため、職業・家庭科として全く新しい組織を作成した。

この時代の中学生は経験する仕事の範囲が広く、卒業すると直ちに実務につくものが多いため自分の将来の職業に対する関心も高いものであった。そのため生徒の生活活動を広め、農業や工業といった名前にとらわれることなく、ある程度広い範囲の仕事について学ぶ必要があるとされた。中でも家庭生活での労働は、職業に発展する性格を持っている。これより、別々の科目とされていた5つを仕事や技能の違いに基づいて 12 の大項目に分け、さらにこの大項目を関連性より4類へ区分し（表3-6）、第1学年では4類にわたって6項目以上、第2、3学年にはそれぞれ2類以上にわたって4項目以上を取り上げることをたてまえとしたのである。さらに教育内容を「仕事」「技能」「技術に関する知識・理解」「家庭生活・職業生活についての社会的・経済的な知識・理解」の4項目に基づき作成した。また、農村男子、都市工業地域男子、農村女子、商業地域女子等のそれぞれに向く課程の例を具体的に示したことが特徴的である。

表3-6. 1951（昭和 26）年度改訂版における家庭科の内容4類12項目

第1類	栽培 ・ 飼育 ・ 漁 ・ 食品加工
第2類	手技工作 ・ 機械操作 ・ 製図
第3類	文書事務 ・ 経営記帳 ・ 計算
第4類	調理 ・ 衛生保育

③1957（昭和 32）年度「中学校 学習指導要領 職業・家庭科編 昭和 32 年度改訂版」

1958（昭和 33）年度「中学校 学習指導要領 昭和 33 年度（1958）改訂版」

1957（昭和 32）年度、職業・家庭科編が改訂された。改訂において特に重点を置いた



のは、内容を厳選し基礎的なものが身につくようにしたこと、内容の組織を改め指導計画を立てやすくしたこと、男女生徒が共通に学習する内容と時間とを明確にしたこと、学年別基準を廃して弾力性を増したことである。しかし、翌年 1958（昭和 33）年度には中学校学習指導要領が改訂され、この内容は変更された。

1958（昭和 33）年度の改訂では、1950 年代後半我が国の産業発展にともない、科学技術教育の向上を目的として技術科を新設し、「職業・家庭科」より「技術・家庭科」へと変わった。この改訂での最も特筆すべき特徴は、それまで男女が職業的・家庭的内容をどちらとも学習することが可能であったものを、「男子向き」「女子向き」といった男女別に学習内容を明確に区切ったことである。

内容は「男子向き」で設計・製図、木材加工・金属加工、栽培、機械といった非常に職業的なものを指導するのに対し、「女子向き」では調理、被服製作、設計・製図、家庭機械・家庭工作、保育といった家庭生活経営を目的とした内容となった（表 3-7）。これは、それまでアメリカの占領下にあった我が国の独立により、男子が職業を、女子は家庭をといた長年の我が国の風潮を学校教育に取り戻すことが可能になったからであると考えられる。また、科学技術教育に重点を置いたため、それまで家庭科で行われていた家族や家庭経営に関する内容は削除され、家庭工作や家庭機械などの工的内容へと改められた。

表 3-7. 1958（昭和 33）年度改訂版における家庭科の内容「男子向き」「女子向き」

男子向き			
第 1 学年	(1) 設計・製図	(2) 木材・金属加工	(3) 栽培
第 2 学年	(1) 設計・製図	(2) 木材・金属加工	(3) 機械
第 3 学年	(1) 機械	(2) 電気	(3) 総合実習
女子向き			
第 1 学年	(1) 調理	(2) 被服製作	(3) 設計・製図 (4) 家庭機械・家庭工作
第 2 学年	(1) 調理	(2) 被服製作	(3) 家庭機械・家庭工作
第 3 学年	(1) 調理	(2) 被服製作	(3) 保育 (4) 家庭機械・家庭工作

#### ④1969（昭和 44）年度「中学校 学習指導要領」

1958（昭和 33）年度の改訂では「近代技術に関する理解」といった技術に関する教育内容が重要視されていたが、この時には「技術を通して」と、技術重視がやや減退した。また生産技術から生活技術に重点が変化した。内容においては、1958（昭和 33）年度で

は明示されていなかった各領域の内容の範囲や程度を明示した。家庭科においては現在まで使用されている領域名である「被服」「食物」「住居」という名称が使用されるようになった（表 3-8）。

表 3-8. 1969（昭和 44）年度改訂版における家庭科の内容「男子向き」「女子向き」

男子向き			
第 1 学年	A. 製図	B. 木材加工	C. 金属加工
第 2 学年	A. 木材加工	B. 金属加工	C. 機械 D. 電気
第 3 学年	A. 機械	B. 電気	C. 栽培
女子向き			
第 1 学年	A. 被服	B. 食物	C. 住居
第 2 学年	A. 被服	B. 食物	C. 家庭機械
第 3 学年	A. 被服	B. 食物	C. 保育 D. 家庭電気

⑤1977（昭和 52）年度「中学校 学習指導要領」

これまで全学年それぞれ 105 時間あった授業時数は第 1、2 学年においてそれぞれ 70 時間へと減少した。内容においては男子向きと女子向きの関連を密接にし、内容を弾力的に取り扱うため男女別、学年別に示さず、整理統合された 17 領域（表 3-8）より 7 以上を選択し履修する「男女相互乗り入れ」制度に変更された。この場合、男子は技術系列より 5 領域以上、家庭系列より 1 領域以上、女子は家庭系列より 5 領域以上、技術系列より 1 領域以上を含めて履修させることを原則とした。1958（昭和 33）年度改訂より可能性が失われた男子に対する家庭科教育が 1977（昭和 52）年度改訂により男子に対しても必修内容とした。

表 3-8. 1977（昭和 52）年度改訂版における家庭科の内容 17 領域

A. 木材加工 1	・ 木材加工 2	F. 被服 1	・ 被服 2	・ 被服 3
B. 金属加工 1	・ 金属加工 2	G. 食物 1	・ 食物 2	・ 食物 3
C. 機械 1	・ 機械 2	H. 住居		
D. 電気 1	・ 電気 2	I. 保育		
E. 栽培				

⑤1989（平成元）年度「中学校 学習指導要領」

1977（昭和 52）年度改訂により男子にも家庭科の教育内容が取り入れられるようになったものの、国連総会の「あらゆる形態の差別撤廃条約」提出等の影響を受け、技術・家庭科は男女共修科目となった。しかし男女共修となったことにより技術分野と家庭分野での授業時間数の分配が必要となり事実上家庭科の授業時数はこれまでの1/2となった。内容としては11領域（表3-9）に整理され、そのうち7領域以上を履修させるものとされた。なかでも、男女に必修とされた内容は「家庭生活」「食物」「木材加工」「電気」の4領域とされた。11領域すべてを履修することが理想であるが、授業時間数が十分ではなく、実際には7～9領域が限度であった。

表3-9. 1989（平成元）年度改訂版における家庭科の指導内容11領域

A. 木材加工	G. 家庭生活
B. 電気	H. 食物
C. 金属加工	I. 被服
D. 機械	J. 住居
E. 栽培	K. 保育
F. 情報基礎	

⑥1999（平成11）年度改訂版

1999（平成11）年度、ゆとり教育として学校は週5日制を取り入れることとなり、授業時間数は全体的に減少した。この際技術・家庭科は第3学年において授業時間数が35時間へと減少した。内容としては、これまで細かい領域別に整理されていたものが「A 生活の自立と衣食住」と「B 家族と家庭生活」それぞれに6領域、合計12領域へ変更された（表3-10）。内容では、少子高齢化への対応とし、乳児の発達が必修内容とされ、「家庭生活と地域の関わり」に高齢者について追加された。さらに社会問題である環境や資源に配慮した生活について学習することが示された。

表3-10. 1999（平成11）年度改訂版 家庭分野指導内容

A. 生活の自立と衣食住
（1）中学生の栄養と食事
（2）食品の選択と日常食の調理の基礎

- (3) 被服の選択と手入れ
- (4) 室内環境の整備と住まい方
- (5) 食生活の課題と調理の応用
- (6) 簡単な衣服の製作

#### B. 家族と家庭生活

- (1) 自分の成長と家族や家庭生活とのかかわり
- (2) 幼児の発達と家族
- (3) 家庭と家族関係
- (4) 家庭生活と消費
- (5) 幼児の生活と幼児の触れ合い
- (6) 家庭生活と地域とのかかわり

ただしそれぞれの分野ごとの(5)と(6)については1又は2項目の選択履修とする。

### ⑦2009（平成 21）年度改訂版

2008（平成 20）年度の改訂により、小学校同様に中学校における総授業時数も増量した。また、教育課程の共通性を高めるため、選択科目の授業時数が削除された。そのため、必修教科の授業時数を大幅に増加することができるようされたのだが、技術・家庭の授業時間数は増量することはなかった。また、これまでは選択教科においても家庭科を履修することが可能であったが、選択教科の授業時数が無くなったため、結果家庭科の履修可能授業数は減少したことになる。内容においては、教科として家庭科が成立する以前に行われていた家庭科的内容である被服の製作が削除され、布を用いた物の製作と代わった。また、選択事項として、「家族・幼児の生活」「食生活」「衣・住生活」の3つの領域それぞれの課題と実践のうち、3学年間で1～2事項が履修されるようされた。

### 3-1-3. 高等学校における家庭科の変遷

1948（昭和 23）年度よりこの度 2008（平成 20）年度に改訂された新学習指導要領に至るまでの高等学校における家庭科の授業時間数・内容を表にまとめた（表 3-11）。

表 3-11. 高等学校 家庭科の授業時間と特徴

作成・改訂年度	
1947（昭和 22）年度	「家庭」は実業科の 1 つ 男女にひとしく必要だが、女子の一般家庭 14 単位履修（うち 4 単位は家庭学習）がのぞましい
1951（昭和 26）年度	〃
1956（昭和 31）年度	女子は 4 単位履修がのぞましい
1960（昭和 35）年度	女子に「家庭一般(4 単位)」必修
1970（昭和 45）年度	〃
1978（昭和 53）年度	〃
1989（平成元）年度	男女共修 「家庭一般(4 単位)」 「生活技術(4 単位)」 「生活一般(4 単位)」 から選択履修
1998（平成 10）年度	男女共修 「家庭基礎(2 単位)」 「家庭総合 4 単位)」 「生活技術(4 単位)」 から選択履修
2008（平成 20）年度	男女共修 「家庭基礎(2 単位)」 「家庭総合 4 単位)」 「生活デザイン(4 単位)」 から選択履修

#### ①1947(昭和 22)～1949(昭和 24)年度「新制高等学校の教科課程に関する件」公示・改正

1948（昭和 23）年度より実施される新制高等学校のための「新制高等学校の教科課程に関する件」が 1947（昭和 22）年度に公示され、高等学校における必修教科や選択教科、またそれぞれの授業時間数、卒業に必要な単位などが示された。そして、教科課程の例として「大学進学のための準備課程」や「実業を主とする高等学校の教科課程」があげられている。ここで「家庭」は実業科の 1 つとして作成された。

引き続き 1948（昭和 23）年度「新制高等学校教科課程の改正について」が文部省学校局長より都道府県知事あてに通達された。1947（昭和 22）年度版で実業科の中の「家庭」であったものが、一般選択教科として「家庭」、職業課程の選択教科の 1 つとして「家庭技

芸に関する教科」と変更された。「家庭」は「一般家庭」「家族」「保育」「家庭経理」「食物」「被服」の6科目に分類され、翌年1949（昭和24）年度には「新制高等学校教科課程職業教科の改正について」において「家庭技芸に関する教科（実業を含む）」17科目が用意された。

1949（昭和24）年には「学習指導要領 家庭科編 高等学校用 昭和二十四年度」が公示された。まえがきにおいて、この教科は男女にひとしく必要なことであるが、特に女子はその将来の生活の要求にもとづき、いっそう深い理解と能力を身につける必要があるため、家庭生活の一般に関する学習を、少なくとも14単位必修させることがのぞましいとされ、女子の教科という性格を強調した。内容は「被服」「家庭経済」「家庭管理」「家族」「食物」「衛生」「育児」「住居」の8目録をさらに単元に細分し、その基礎的内容を「一般家庭」、専門的内容を「選択」とした。履修方法は第1、2学年で「一般家庭」の被服コース（被服、家庭経理、家族）、食物コース（食物、保育、保健、住居）を順不同でどちらも履修し、それぞれ7単位ずつ、14単位を履修することが望ましいとされている。

#### ②1951（昭和26）年度「学習指導要領 一般編（試案） 昭和26年度(1951)改訂版」

1947（昭和22）年度に公示されたものからの大きな変化はないが、一般家庭は2コースに分けられるのではなく、生徒の個人差に応じ、「家族、保育、家庭経理、食物、被服等」の内容の中から自由に選択するようにされた。

#### ③1956（昭和31）「高等学校 学習指導要領 一般編 昭和31年度改訂版」

##### 「高等学校 家庭科編 昭和31年度改訂版」

1951（昭和26）年度版までは「家庭」と「家庭技芸」の2教科であったものを「家庭」の1教科にまとめ、生活に関する内容を総合的に学習する科目と、専門的に学習する科目とをもって作成した。科目は「家庭一般」をはじめとする24科目（表3-12）となり、全日制の普通課程の女子は家庭科の4単位を履修させることが望ましいとされている。また、「家庭一般」は、家庭科を履修する最初の学年から履修させることとされている。授業時間数は、これまで14単位の履修が望ましいとされていたものから、4単位まで減少された。また、学校によりやむ得ないときには、さしあたり2単位まで減ずることができることとされ、家庭科の扱いがこれまでとは大幅に変化したといえる。一般的に履修されていた「家庭一般」の内容では、これまでとは異なり、家庭科のその他の科目の基礎となるもの

として、被服、家庭経営、食物、保育・家族をそれぞれまとまりあるものとし、家庭生活全領域を総合的に把握させることを目標としている。

表 3-12. 1956 (昭和 31) 年度改訂版における家庭科の 24 科目

1. 家庭一般(4)	9. 仕立(6~18)	17. 大量炊事(3~6)
2. 被服(2~10)	10. 手芸・染色(2~14)	18. 小児保健(2~6)
3. 食物(2~10)	11. 被服史(2~4)	19. 小児栄養(3~6)
4. 保育・家族(2~5)	12. 栄養(3~8)	20. 児童心理(2~6)
5. 家庭経営(2~5)	13. 食品(3~8)	21. 児童問題(2~6)
6. 被服材料(2~6)	14. 食品衛生(2~6)	22. 保育原理(2~6)
7. 被服経理(2~10)	15. 食物経理(2~6)	23. 保育技術(4~14)
8. 意匠(2~10)	16. 献立・調理(6~18)	24. 保育実習(6~18)

( ) は単位を示す

④1960 (昭和 35) 年度「高等学校 学習指導要領 昭和 35 年度版」

これまで、学習指導要領により女子は家庭科を履修することが望ましいとされていたが、実際はすべての女子が履修しているわけではなかった。これをうけ、女子には「家庭一般」を必修とするよう変更された。また普通科では「家庭一般」に加え、「被服Ⅰ」「食物Ⅰ」「保育」「家庭経営」の履修が適当であるとされ、その他の科目は家庭に関する学科(家政科、被服科、食物科、保育科等)で履修するものとしていた(表 3-13)。

表 3-13. 1960 (昭和 35) 年度改訂版における家庭科の 24 科目

家庭一般(4)	被服経理(2~6)	献立・調理(6~20)
被服Ⅰ(2~6)	意匠(2~6)	大量炊事(2~6)
被服Ⅱ(2~6)	被服製作(6~20)	小児保健(4~12)
食物Ⅰ(2~6)	手芸(2~10)	児童心理(2~6)
食物Ⅱ(2~6)	栄養(2~6)	児童福祉(2~4)
保育(2~6)	食品(2~6)	保育原理(2~6)
家庭経営(2~6)	食品衛生(2~6)	保育技術(8~20)
被服材料(2~6)	食品経理(2~6)	家庭に関するその他の科目

( ) は単位を示す

⑤1970（昭和 45）年度「高等学校 学習指導要領 昭和 45 年度版」

内容・授業時間数ともに特筆すべき変更はなかった。この時やむを得ない場合家庭科は 2 単位まで減ずることができると記されていたものが削除され、4 単位を下らないようにするが、女子生徒数がきわめて少数である場合など特別の事情がある場合は、この限りではないとされた（表 3-14）。

表 3-14. 1970（昭和 45）年度改訂版における家庭科の科目

必修	家庭一般(4)	女子のみ必修
選択	被服Ⅰ(2~6)、被服Ⅱ(2~6)、食物Ⅰ(2~6)、食物Ⅱ(2~6)、保育(2~6)、家庭経営(2~6)、被服材料(2~6)、被服管理(2~6)、服飾デザイン(2~16)、被服史(2~6)、被服製作(2~20)、手芸(2~10)、栄養(2~6)、食品(2~6)、食品衛生(2~6)、食物管理(2~6)、献立・調理(6~20)、集団給食(2~6)、公衆衛生(2~6)、小児保健(4~12)、児童心理(2~6)、児童福祉(2~4)、保育原理(2~6)、保育技術(8~20)、家庭に関するその他の科目	

( ) は単位を示す

⑥1978（昭和 53）年度「高等学校 学習指導要領」改訂

小・中学校と同様に「ゆとりある教育」がいわれ、卒業に必要な単位数が 85 単位から 80 単位に減少した。家庭科においては、これまで「家庭一般」は 4 単位、家庭科のその他の科目にもそれぞれ単位が示されていたのだが、この時「家庭一般」4 単位のみとなり、「その他の科目については設置者の定めるところによるものとする」と示され、授業単位は提示されなくなった（表 3-15）。

表 3-15. 1978（昭和 53）年度改訂版における家庭科の科目

必修	家庭一般(4)	女子のみ必修
選択	服飾、食物、保育、家庭経営、住居、被服製作、被服材料、被服管理、服飾デザイン、手芸、調理、栄養、食品、食品衛生、公衆衛生、保育原理・技術、小児保健、児童心理、児童福祉、家庭に関するその他の科目	

( ) は単位を示す



⑦1989（平成元）年度「高等学校 学習指導要領」改訂

この時の改訂により、家庭科は女子のみ必修とされていたものが、すべての生徒に必修とされ、高等学校における家庭科の男女共修が開始された。また、これまで「家庭一般」を履修し、基礎を学習した上でその他の専門的学習科目の履修が規定されていたが、基礎科目として「生活技術」「生活一般」が追加され、3科目からの選択履修となった（表3-16）。

表3-16. 1989（平成元）年度改訂版における家庭科の科目

必修	家庭一般(4) 生活技術(4) 生活一般(4)	このうちから1科目を履修
選択	家庭情報処理、課題研究、被服、食物、保育、家庭経営、住居、家庭看護・福祉、消費経済、被服製作、被服材料、被服管理、服飾デザイン、手芸、調理、栄養、食品、食品衛生、公衆衛生、保育原理・技術、小児保健、児童心理、児童福祉	

（ ）は単位を示す

⑧1999（平成11）年度「高等学校 学習指導要領」改訂

「ゆとりある教育」により、卒業に必要な単位数が更に減少し74単位となった。家庭科もこれまで4単位が必修であったものが、この時の改訂により、「家庭基礎」の2単位履修でも可能となった（表3-17）。

表3-17. 1999（平成11）年度改訂版における家庭科の科目

必修	家庭基礎(2) 家庭総合(4) 生活技術(4)	このうちから1科目を履修
選択	生活産業基礎、課題研究、家庭情報処理、消費生活、発達と保育、児童文化、家庭看護・福祉、リビングデザイン、服飾手芸、フードデザイン、食文化、調理、栄養、食品、食品衛生、公衆衛生	

（ ）は単位を示す

⑨2009（平成 21）年度「高等学校 学習指導要領」改訂

2008（平成 20）年度改訂では、小・中学校での基礎的・基本的な知識・技能の習得に重点が置かれ、高等学校における全体的な変化に特質すべきものはなかった。家庭科においては、「生活技術」の目標から家庭生活や技術革新に関する内容が削除され、「生活デザイン」と教科名が変更された（表 3-18）。内容では「家庭基礎」「総合基礎」に家庭や家族の枠組みを超え、地域や社会の一員という規模で自己や他者の生活を考える学習内容が取り込まれた。また、子どもや高齢者の福祉に関する内容が減少し、自己の生涯を見通した生活や生き方の内容が追加された。

表 3-18. 2009（平成 21）年度改訂版における家庭科の科目

必修	家庭基礎(2) 家庭総合(4) 生活デザイン(4)	このうちから 1 科目を履修
選択	生活産業基礎、課題研究、生活産業情報、消費生活、子どもの発達と保育、子ども文化、生活と福祉、リビングデザイン、服飾文化、ファッション造形基礎、ファッション造形、ファッションデザイン、食文化、調理、栄養、食品、食品衛生、公衆衛生	

( ) は単位を示す

### 3-2. 家庭科教育 食に関する指導領域の変遷

学校教育において食に関する指導を中心となり行ってきた教科である「家庭科」の食に関する指導領域の歴史の変遷を要約し、考察する。

#### 3-2-1. 小学校での食に関する指導領域の変遷

家庭科は、1947（昭和 22）年度以前に行われてきた調理技術や裁縫技術といった、技術の熟練を基本的目的とせず、広く家庭や家庭生活の最もよい型を求め、それを保っていく指導を行うものとして 1947（昭和 22）年度に作成された。小学校における食育は生涯の生活に強い影響をもたらす。そのため、これまで小学校で食に関する指導の中心であった家庭科の指導内容の変化が、我が国の食生活の変化の要因の 1 つであると考えられる。1947（昭和 22）年度に公示された学習指導要領から、この度 2008（平成 20）年度に改訂された学習指導要領までの食に関する領域の内容や各改訂での変更点の要約をし、考察する。

#### ①1947（昭和 22）年度『学習指導要領 家庭科編（試案）』

1947（昭和 22）年度、初めての「学習指導要領 家庭科編（試案）」が公示された。教員のほとんどはそれまで裁縫技術の指導を専門としていたうえ、生徒に対する教科書はまだ作成されていなかった。そのため、学習指導要領のみが教員の指導書であり、その内容に忠実な指導が行われたと推測する。学習指導要領の食に関する領域の内容は非常に具体的で、指導方法の例が多いものであった。第 5 学年は「単元 2 家族の一員としての子供」に家庭における食事について、第 6 学年は「単元 1 健康な日常生活」で食物のとり方について、「単元 3 簡単な食事の支度」で調理実習が取り入れられた。これらの内容を要約し、考察する。

「学習指導要領 家庭科編（試案） 昭和 22 年度」の食に関する領域の要約

[第 5 学年]

<家庭における食事>

●目標

食事の手伝いの方法と、衛生上・能率上から考慮すべき点の理解をする。

●指導の方法——児童の活動

・「幼い時のままごとの思い出」「食事の支度や後片付けについて各自の実行している事と、

仕事の種類」「母親のする仕事」「食器の種類」等についての発表

- ・「食事の支度や後片付けの衛生上の注意や服装」「能率を上げる方法」「食器の清潔・洗い方・片付け方」「ふきんの清潔・布地・乾燥の衛生上の問題」等についての話し合い
- ・「弁当箱の洗浄」「食器・ふきんの正しい取扱い方」「お膳立て」の実習
- ・台ふき、前掛の製作計画

[第6学年]

<食物の摂り方>

●目的

家族の健康を保つ上での栄養の大切さを理解し、食品に対する興味を深め、積極的な研究的態度を養う。また、正しい食事の態度や心構えを作る。

第5学年では、栄養や食事作法及び調理技術といった食に関する内容で重要視されるべき点が十分ではなく、実習においても調理は行われていない。この時代の大半の児童は、幼い頃から家事手伝いを行っていたことを考慮すると、家庭における児童の実技の経験は豊富であったため、学校における指導の必要性が低かったと推測する。また、教員がそれまで裁縫技術の指導を専門としていたため、高度な内容は取り入れなかったものと推測する。しかし、第5学年の児童の能力では、提示内容はあまりに不十分であると考えられる。

第6学年では、第5学年で基礎的知識を指導していないにも関わらず、研究や調査という指導方法が多くみられる。研究・調査は基礎的な知識を習得した後に行われるものであり、児童にとって負担の大きい内容であったと考える。また、教員の指導の手引として作成されているものであるにも関わらず、栄養に関する内容は栄養素名、消化吸收経路のどちらにおいても、具体的な栄養素名や臓器名が明記されておらず、教員にとっても負担の大きいものであったと考えられる。調理実習では、調理科学的な実験を取り入れた内容が示されており、児童の探究心や思考力を強める上で非常に評価できる。

全体的に、第5学年では食に関する指導内容が不十分で基礎的な知識・技術の習得ができず、第6学年では、応用的な内容が多いため、改善点が多いと考えられる。

②1956（昭和31）年度『小学校 学習指導要領 家庭科編』

1956（昭和31）年度版家庭科編では第5、6学年それぞれの内容として示すのではなく、内容を「家族関係」「生活管理」「被服」「食物」「住居」の5つの分野に整理し、指導計画を各学校において作成することが示された。これら5つの分野は独立しているも

のではなく、家庭生活の実際においては、相互に密接に関連し合っていることが示された。そのため、食に関する指導は、「食物」の分野だけでなく、他の4つの分野との関連を図り指導されたと考えられる。

食に関する内容は、「食物と栄養」「食事の支度と後片付け」「食事の仕方」に分けられ、それぞれに具合的内容と指導の要点が示された。発表や話し合い、作文といった具体的な学習方法で示されていた1947（昭和22）年度版からの内容との比較をし、変更点の要約及び考察する。

#### <食物と栄養>

##### ●食事の意義

- ・食事のもつ栄養的・社会的意義、家族生活の団らんでの食事の重要性の理解

##### ●食品の選択

- ・日常食品のもつ栄養分、栄養的目標にかなった食品の選択や組み合わせの理解
- ・難消化性、易消化性の食品の理解

##### ●日常食の献立

- ・食品の栄養、予算や社会事情・季節や行事を考慮した献立作成能力の習得

#### <食事の支度と後片付け>

##### ●材料の整え方

- ・野菜、果物の鮮度、経済的食品選択、材料を整える時期の理解

##### ●台所の整備

- ・身支度・安全で能率的な調理場、調理器具・食器の配置、清潔な取扱い、ごみの衛生的処理の理解と技術習得
- ・仕事を能率的にする設備・器具の工夫を行い、台所を改善する能力の習得

##### ●調理用具とその扱い方（計量器を含む）

- ・調理用具や計量器の種類、用途、使用方法を理解し、手入れや使用能力の習得

##### ●燃料の使い方

- ・調理用燃料を安全かつ合理的な使用ができ、コンロの手入れや保管能力の習得

##### ●調理

- ・日常食の簡単な調理として洗い方、切り方、加熱、味付け、盛り付けの基礎ができ、計画的に手順よく進めるようになる
- ・食品の衛生的、科学的な取扱い、仕事を協力し能率的にする態度の育成

##### ●配膳と後片付け

- ・日常食の膳だて、食事の形式の簡素化、能率的な食事の知識や技術の習得
- ・廃棄物の衛生的処理や食器・食物・台所・食事の場所の衛生的理解

<食事の仕方>

●健康と食べ方

- ・食事の適切な時間や分量、偏食の害（問題点）の理解
- ・衛生的な食事の理解

●食事の作法

- ・日常の食事作法を習得し、皆で楽しく食事をする態度の育成
- ・来客の茶菓や食事を進めることと、招かれた場合の望ましい態度の育成

1947（昭和 22）年度版からの主な変更点

<削除された点>

- ・ふきんや前掛けの製作といった裁縫に関する内容は削除された。
- ・調理実習では、具体的な食品や調理例が削除され調理法のみが示された。
- ・全体的に発表や話し合い、調査、研究といった指導法が削除され、要点での提示となった。

<追加・その他の変更点>

- ・食事の支度・後片付けについて、衛生上の注意と能率をあげるための方法、服装等が例として示されていたが、具体的に材料の整え方から身支度、台所の整備、調理、配ぜん、後片付けといった一連のそれぞれの内容に整理された。

1956（昭和 31）年度版では、学年別の提示ではなくなり、領域別の内容で示されるようになったため、教員は各学校での児童の知識や能力に合わせた指導計画が立てられるものとなった。食に関する指導を、「食事と栄養」「調理」「食事作法」へ区分したことは非常に評価でき、全体的な指導目標の理解が容易になったと考える。内容は 1947（昭和 22）年度版と比較すると非常に充実したものとなり、児童の能力や、その後の生活での実践が考慮された変更であったと考える。

栄養に関しては、栄養素を学習し、組み合わせや消化吸収及び嗜好性を考えた献立作成ができることを目標としている。食事の支度では、材料を鮮度や経済面及び旬を配慮し選択すること、台所や調理用具・食器を能率良く衛生的に使用することができること、調理を一人で行うのではなく、協力して能率的に行うこと等が示されている。後片付けにおいても、廃棄物の清潔な処理にいたるまでの内容が示されている。食事の仕方では、食事作

法だけでなく、食事の時間や分量、偏食による問題点といった、現在での食による健康問題に深く関わる内容が含まれている。

全体的に、家庭科の指導目標の育成につながる内容であり、現在の食の問題に対応する内容が多く含まれていると考えられる。

### ③1958（昭和 33）年度『小学校 学習指導要領 昭和 33 年度改訂』

1958（昭和 33）年度に改訂された学習指導要領では、内容が再び第 5、6 学年別に示された。また、内容は「食事の支度と後片付け」「食物の栄養」「調理実習」「食事作法」といった区分となり、1956（昭和 31）年度版で食事の支度や後片付けの中に含まれていた調理実習は独立した提示とされた。1956（昭和 31）年度版からの変更点を要約し、考察する。

#### [第 5 学年]

(1) 日常の食事の膳立てや後片付けの仕方を理解させ、進んでそれらを実行するようにさせる。

- ア 日常の食事の膳立てや後片付けを、衛生的、能率的にする仕方を考えて、実習する。      イ 家族が気持ちよく楽しく食事をするように、くふうする。  
ウ 食器やふきんの取扱方、洗い方、しまい方を衛生的にする。      エ 食事の場や台所を清潔に保つように努める。

(2) 食物の栄養について理解させる。

- ア 食事についての栄養的な意義について考える。      イ 日常食品の栄養素について調べる。  
ウ 栄養的な基礎食品群について知る。

(3) 野菜の生食、ゆで卵、青菜の油いためなどの簡単な調理を実習させる。

- ア 調理にふさわしい身仕度をする。      イ 調理用具の種類と使い方、簡単な手入れのしかたを知る。  
ウ 調理に必要な計量器の使い方を知る。      エ 材料の見分け方について調べる。  
オ 燃料やこんろの安全で合理的な使い方を知る。      カ 調理用具・食器などを安全に能率的に配置する。  
キ 食品・調理用具・食器などを衛生的に取り扱う。  
ク 調理するものの目的や、栄養の効果などを考えて、食品を洗ったり、切ったり、加熱したり、味をつけたり、盛りつけたりする仕方ができる。

- ケ 廃棄物を衛生的に処理する。      コ 計画に従って手順よく仕事を進める。  
サ 仕事を協力して能率的に進める。

(4) 日常の食事作法を身につけさせる。

- ア これまでの経験をもとにして、日常の食事の望ましいしかたについて考える。      イ お茶の入れ方、飲み方、菓子やくだもの食べ方を実習する。  
ウ 来客に対する茶菓やくだものすすめ方を実習する。

[第6学年]

(1) 栄養的な食物の取り方を理解させる。

- ア 栄養的な食品の選択や組合せ方を知る。 イ 栄養、費用、季節、好みなどを考えて、献立を作らなければならないことを知る。  
ウ 日常食の簡単な献立を作る。 エ 献立した食物のおおよその量を知る。

(2) ごはん、みそしる、目玉焼、こふきいも、サンドイッチ程度の簡単な日常食の調理を実習させる。

- ア 材料をととのえる時期を知る。 イ 鮮度、品質、費用などを考えて材料を選ぶ。  
ウ 調理台、流しなどの高さや配置は仕事の能率に関係のあることを知る。  
エ 調理するものの目的や、栄養の効果などを考えて食品を洗ったり、切ったり、加熱したり、味をつけたり、盛りつけたりする仕方ができる。  
オ 調理用具や調理に必要な計量器の使用に慣れる。 カ 燃料やこんろの安全で合理的な使用に慣れる。  
キ 食品、調理用具、食器などを清潔に取り扱い、廃棄物は衛生的に処理する。 ク 調理にふさわしい身仕度をし、仕事を協力して計画的、能率的にする。  
ケ 自分の家の台所に関心をもち、安全、衛生、能率などについて考える。

(3) 日常の食事作法や会食のしかたを身につけさせる。

- ア 皆とともに望ましい態度で食事をする仕方を実習する。 イ 明るい清潔な食事の場を作り、楽しく会食する仕方を実習する。

1956（昭和31）年度版からの主な変更点

<削除された点>

- ・食品の消化の難易による分類等の、食品の消化吸収率の理解が削除された。
- ・調理による廃棄物とは別に示されていたごみの処理についての内容が削除された。
- ・こんろの手入れや保管ができることが削除された。
- ・食品の取扱いを科学的にすることが削除された。
- ・食事の時間や分量、偏食の害（問題点）についての内容が削除された。

<追加・その他の変更点>

- ・食事の支度と後片付け、調理実習が別々となり、食事の一連の流れで整理されていたものが分けられた。
- ・献立した食物のおおよその量が分かる事が追加された。
- ・調理実習では再び具体的な料理名の例が示された。
- ・再び仕事を協力して能率的に進めることが示された。

1956（昭和31）年度より、わずか3年後に作成されたものであるが、非常に変更点が多い。削除された内容には、重要な内容も多くあった。食品を栄養価や鮮度、品質といった視点でみるだけでなく、それを食した際の消化吸収の難易について理解することは必要



である。1947（昭和 22）年度より、身体の消化吸收の機構に関する内容は減少し続け、1956（昭和 31）年度完全に削除された。また、調理による食品の科学的变化について知ることが、食品に合った調理を行う上で必要である。1958（昭和 33）年度版では、調理技術や衛生面、能率面、安全面に重点を置いていることが分かる。調理を科学的に行う視点をもつことで、実習した食品において、さらなる応用力を身につけることができるため、削除すべきではなかったと考える。

調理実習で調理する料理例は、昭和 22 年度版では「蒸し芋」「青菜のひたし」「いり卵」とされていたが、1958（昭和 33）年度版では、「青菜のひたし」が削除され、「目玉焼き」「こふきいも」「サンドイッチ」といった洋食の文化を受けたものに変更されることとなった。この時代に我が国に洋食文化が浸透してきたという実情を受けた改訂であると考えられるが、小学校では調理の基礎技術を身につけさせることを目的としているため、我が国に伝わる伝統的な和食の調理技術をまず指導すべきである。そのため、料理例の変更は行うべきではなかったと考える。

#### ④1968（昭和 43）年度「小学校 学習指導要領」

1958（昭和 33）年度版からの大きな変更はなく、内容は 4 つの分野に分けられ、第 5、6 学年ごとに示された。内容は、第 5 学年では「食物の栄養」「調理実習」「食事作法」、第 6 学年では「献立作成」「調理実習」「食事作法」に整理された。1956（昭和 31）年度版からの変更点を要約し、考察する。

##### [第 5 学年]

(1) 日常の食物の栄養について理解させる。

- ア 食事についての栄養的な意義がわかること。 イ 日常食品と栄養素の関係およびそのはたらきがわかること。
- ウ 日常食品に含まれる栄養素の種類や割合によって、食品としての特質があることがわかること。
- エ 日常食品を栄養素によって、食品群に分類することができること。
- オ それぞれの食品群から食品を選んで、組み合わせて食べなければならないことがわかること。

(2) 野菜の生食、ゆで卵、青菜の油いためなどの簡単な調理を実習させ、あわせて食物の栄養的なとり方や食事のしかたを理解させる。

- ア 清潔で働きやすい身じたくをすること。
- イ 調理する材料の栄養、分量、見分け方がわかるとともに、これを衛生的に取り扱うこと。

- ウ 必要な調理用具の使い方、簡単な手入れの仕方がわかること。 エ 調理に必要な計量器の扱い方がわかること。
- オ 調理に使用する燃料やこんろの安全で合理的な扱い方がわかること。 カ 調理用具、食器などを安全に衛生的に取り扱うこと。
- キ 調理するものの目的や栄養の効果などを考えて、食品を洗う、切る、加熱する、味をつける、盛りつけることなどができること。
- ク 配膳して、望ましい食事のしかたができること。 ケ あとかたづけが安全に衛生的にできること。
- コ 仕事を計画に従って手順よく進めること。 サ 仕事を協力して能率的に進めること。

(3) 日常の食事作法を身につけさせる。

- ア 食事は家族の団らんのためにもたいせつであることがわかり、日常の食事のしかたを考えること。
- イ お茶の飲み方、菓子やくだものの食べ方を実習すること。
- ウ お茶の入れ方、出し方、菓子や果物のすすめ方を実習すること。

[第6学年]

(1) 献立を作ることによって、食物は栄養のうえから計画的にとらなければならないことを理解させる。

- ア 食品の栄養的な組み合わせを考えて、簡単な献立を作ること。
- イ 献立は栄養のほかに、好み、費用、季節なども考えて作るものであることがわかること。
- ウ 献立したものについて食物のおおよその量がわかること。

(2) ごはん、味噌汁、目玉焼き、こふき芋、サンドイッチなどの簡単な日常食や飲み物の調理を実習させ、あわせて日常食の栄養的なとり方や食事のしかたの理解をいっそう深める。

- ア 計画を立て、仕事を手順よく進めること。 イ 調理する材料の栄養、分量、鮮度、費用などがわかること。
- ウ 必要な調理用具や計量器の使用に慣れること。 エ 調理に使用する燃料やこんろの安全で合理的な使用に慣れること。
- オ 調理台、流しなどの高さや配置は仕事の能率に関係のあることがわかること。
- カ 調理するものの目的や栄養の効果などを考えて、食品を洗う、切る、加熱する、味をつける、盛りつけることなどができること。
- キ 配膳を工夫し、望ましい食事の仕方ができること。 ク 後片付けを安全に、衛生的、能率的にすること。
- ケ 自分の家の台所に関心をもち、安全、衛生、能率などについて考えること。

(3) 日常の食事作法や会食のしかたを身につけさせる。

- ア 望ましい態度と一緒に食事をする仕方を工夫すること。 イ 明るく清潔な食事の場を作り、楽しい会食の仕方を実習すること。

#### 1958（昭和 33）年度版からの主な変更点

##### <削除された点>

- ・食器やふきん、台所についての内容が削除された。
- ・廃棄物の処理についての内容が削除された。
- ・材料について、整える時期を知るという内容が削除された。
- ・仕事の協力についての内容が削除された。

##### <追加・その他の変更点>

- ・材料を選択する際の視点として、品質が削除され、栄養や分量が追加された。

1968（昭和 43）年度版では、再び内容が「栄養」「調理」「食事作法」に整理されたことは評価できる。食事の膳立てや後片付けは調理の一部であり、一連の流れとして児童が学習することが望ましいと考えるためである。

1958（昭和 33）年度版までは、栄養学的内容において、食品が栄養素により食品群に分類されることや、食品群を組み合わせ食することの必要性については、第 6 学年の内容とされていたが、1968（昭和 43）年度版では第 5 学年で行われることが示された。

各家庭での冷蔵庫等の普及により、腐敗しやすい食品等をその日に購入する必要性がなくなってきた。そのため、食材の収穫や購入等をする時期についての内容が削除されたと考える。また、各家庭での戸別炊飯が増加したことに伴い、共同炊飯の機会は減少し、大量調理の機会が少なくなったため、協調性を持ち行うことが削除されたと推測する。

#### ⑤1977（昭和 52）年度『小学校 学習指導要領』

1977（昭和 52）年度の改訂で、「被服」「食物」「住居と家族」の 3 つの分野に整理され、これまでの学習指導要領と比較すると、提示された内容は大幅に減少した。「食物」の内容の 1968（昭和 43）年度版からの変更点を要約し、考察する。

##### [第 5 学年]

- (1) 日常食品に含まれている栄養素及びそのはたらきを知り、食品を組み合わせるとる必要があることを理解させる。
- (2) 野菜の生食、ゆで卵、緑黄色野菜の油いためなどの簡単な調理ができるようにする。
  - ア 調理に必要な材料の選び方及び計量の仕方が分かること。
  - イ 食品の洗い方、切り方、加熱の仕方、味の付け方及び盛り付け方が分かり、調理が

手順よくできること。

ウ 調理に必要な用具及び食器の安全で衛生的な取扱い並びに燃料及びこんろの安全な取扱いができること。

(3)簡単な間食を整え、すすめ方及び食べ方を工夫し、団らんの場を楽しくすることができるようにする。

[第6学年]

(1)食品の栄養的な組合せを考えた1食分の献立を作り、栄養を考えた食物のとり方を理解させる。

(2)米飯、みそ汁、卵料理、じゃがいも料理、サンドイッチ、飲み物などの簡単な調理ができるようにする。

ア 調理に必要な材料の分量及び栄養を考えた材料の組合せ方が分かること。

イ 目的に応じた調理法が分かり、計画を立て、調理が能率的にできること。

ウ 盛り付け及び配膳を工夫し、望ましい食事の仕方が分かること。

(3)家庭生活における会食の意義を理解させ、計画を立てて楽しい会食ができるようにする。

1968（昭和43）年度版からの主な変更点

<削除された点>

- ・栄養についての内容は「食品に含まれる栄養素の種類や割合により、食品の特質があること」、「日常食品を栄養素別に食品群に分類する能力」等が削除された。
- ・調理では、身仕度や調理をする目的や栄養効果を考えるといった内容が削除された。
- ・調理操作では、配膳・後片付けについての内容が削除された。
- ・調理を「計画に従い行う」、「仕事を協力して能率的に進める」が削除された。
- ・「食事作法」が削除された。

<追加・その他の変更点>

- ・「青菜」が「緑黄色野菜」に変更された。
- ・献立は1食分を作る事が示された。
- ・「お茶、菓子や果物」が省略され、「簡単な間食」に変更された。

1977（昭和52）年度版では、大幅に内容が減少した。栄養についての内容も削除されたものが多いが、食品を組み合わせる必要があることを理解するためには、食品に含まれる栄養素の割合による食品の特性を知ることや、日常食品を食品群に分類ができることは必要であり、明記されていないが、これらの内容は含まれているものと推測できる。

調理では、食品の栄養素の効果を考えることが削除され、調理法を習得することが重視された。調理による栄養素の損失や変性による栄養価の変化を考慮することは非常に重要であり、その内容が削除されるべきではなかったと考える。調理の一連の流れにおいても、身支度や配膳及び後片付けが削除された。しかし、食生活は献立から後片付けまでの一連の流れの繰り返しである。その全てを指導することが好ましく、調理技術のみに重点を置くべきではなかったと考える。食事作法については、「食事作法」という言葉は使用されることはなくなったが、その具体的内容は提示されている。

全体的に 1977（昭和 52）年度版では、知識や技術の習得への重点が置かれ、応用力を身につけるには不十分な内容であるよう考える。

#### ⑥1989（平成元）年度『小学校 学習指導要領』

「ゆとり教育」が開始され、1977（昭和 52）年度版より特筆すべき変更点はなかった。「食物」の内容の 1977（昭和 52）年度版からの変更点を要約し、考察する。

##### [第 5 学年]

- (1) 体に必要な栄養素とその働き及びそれらの栄養素を含む食品の種類が分かり、食品を組み合わせるとる必要があることを理解できるようにする。
- (2) 野菜や卵を用いて簡単な調理ができるようにする。
  - ア 調理に必要な材料の選び方や計量の仕方が分かること。
  - イ 食品の洗い方、切り方、加熱の仕方、味の付け方及び盛り付け方が分かること。
  - ウ 野菜を切ったりいためたりできること。また、卵をゆでたり焼いたりできること。
  - エ 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及び燃料やこんろの安全な取扱いができること。
- (3) 簡単な間食を整え、食べ方やすすめ方を工夫し、団らんの場を楽しくすることができるようにする。

##### [第 6 学年]

- (1) 栄養を考えた食物のとり方が分かり、1 食分の献立を作ることができるようにする。
- (2) 日常よく使用される食品を用いて簡単な調理ができるようにする。
  - ア 米飯、みそ汁、じゃがいも料理、魚や肉の加工品を使った料理、サド<sup>ト</sup>イッヂ、飲み物などの調理ができること。

- イ 調理に必要な材料の分量が分かり、計画を立て手順よく調理ができること。
  - ウ 盛り付けや配膳を工夫し、望ましい食事の仕方が分かること。
- (3)家庭生活における会食の意義を理解し、計画を立てて楽しい会食ができるようにする。

1977（昭和 52）年度版まで第 5 学年における調理での料理例が示されていたが、野菜や卵を使った料理と変更され、具体的な料理例での提示ではなくなり、第 5、6 学年で重複していた卵料理が第 5 学年にまとめられた。また、第 6 学年では魚や肉の加工品を使った料理が追加された。この時代の加工技術の進歩を反映した変更であると考えられる。

#### ⑦1998（平成 10）年度『小学校 学習指導要領』

これまで、学年別に示されていた内容は統合され、「第 5 学年及び第 6 学年」での提示となった。1998（平成 10）年度版学習指導要領では、「ゆとり教育」のため、全体的授業時間数が減少したため、家庭科の授業時間数も減少した。

〔第 5 学年及び第 6 学年〕

●**日常の食事に関心をもって、調和のよい食事のとり方が分かるようにする。**

- ア 食品の栄養的な特徴を知り、食品を組み合わせるとる必要があることが分かること。
- イ 1 食分の食事を考えること。

●**日常よく使用される食品を用いて簡単な調理ができるようにする。**

- ア 調理に必要な材料の分量が分かり、手順を考えて調理計画を立てること。
- イ 材料の洗い方、切り方、味の付け方及び後片付けの仕方が分かること。
- ウ ゆでたり、いためたりして調理ができること。
- エ 米飯及びみそ汁の調理ができること。
- オ 盛り付けや配膳（ぜん）を考え、楽しく食事ができること。
- カ 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及びこんろの安全な取扱いができること。

### 1989（平成元）年度版からの主な変更点

#### <削除された点>

- ・食品の栄養素の働きについての内容が削除された。
- ・調理実習の教材から、「野菜や卵を使った料理」「じゃがいも料理、魚や肉の加工食品を使った料理、サンドイッチ、飲み物」が削除され、「米飯、みそ汁」のみとされた。
- ・間食についての内容が削除された。
- ・家庭生活での会食についての内容が削除された。

#### <追加・その他の変更点>

- ・調理操作に「後片付けが適切にできる」が追加された。
- ・盛り付けだけでなく、配膳を考えて楽しく食事ができることが追加された。

の内容が削除され、食事の社会的意義に関する内容が失われた。食事の意義は栄養的なものだけではないということを学習することは非常に重要であるため、削除すべきではなかったと考える。

### ⑧2008（平成20）年度『小学校 学習指導要領』

内容は1998（平成10）年度の8つの分野から、「A 家庭生活と家族」「B 日常の食事と調理の基礎」「C 快適な衣服と住まい」「D 身近な消費生活と環境」の4つに整理された。これは中学校と同一の枠組みとされているため、中学校での内容を見通した指導が行えることとなった。

〔第5学年及び第6学年〕

#### <日常の食事と調理の基礎>

##### **(1) 食事の役割について、次の事項を指導する。**

ア 食事の役割を知り、日常の食事の大切さに気付くこと。

イ 楽しく食事をするための工夫をすること。

##### **(2) 栄養を考えた食事について、次の事項を指導する。**

ア 体に必要な栄養素の種類と働きについて知ること。

イ 食品の栄養的な特徴を知り、食品を組み合わせるとる必要があることが分かること。

ウ 1食分の献立を考えること。

##### **(3) 調理の基礎について、次の事項を指導する。**

ア調理に関心をもち、必要な材料の分量や手順を考えて、調理計画を立てること。  
イ材料の洗い方、切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付け膳が適切にできること。  
ウゆでたり、いためたりして調理ができること。  
エ米飯及びみそ汁の調理ができること。  
オ調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及びこんろの安全な取扱いができること。

#### <指導計画の作成と内容の取扱い>

食に関する指導については、家庭科の特質に応じて、食育の充実に資するよう配慮すること。

#### 1989（平成 10）年度版からの主な変更点

- ・食事の役割について、食事の役割を知り、日常の食事の大切さに気づくこと、楽しく食事をするための工夫をすることが追加された。
- ・体に必要な栄養素の種類と働きについて知ることが追加された。
- ・調理では、調理に関心をもつことが追加された。
- ・「指導計画の作成と内容の取扱い」において、「食育」が明記された。

食事の役割として、食事の意義について再び提示された。また、栄養素の種類や働きについての内容が再び提示されたことは評価できる。調理においては、調理に関心をもつことが追加されたが、児童に関心を持たせるための調理実習内容は十分ではない。そのうえ、科学的な視点が調理に含まれていないため、調理における関心は技術的なものに限定される。児童が調理に関心を持ち、応用力を身につけるためには調理の技術的な面だけでなく、科学的な知識が必要であると考え。また、調理だけでなく、特に栄養や食品の組み合わせについて関心を持つことが現在の食の現状を考慮すると必要である。そのため、調理への関心を持つことに限定すべきでなかったと考える。

2008（平成 20）年度版は、食育基本法で示された我が国の食に関する問題に対応する内容は十分とはいえない。しかし、1998（平成 10）年度版までに削除された内容が再び示されたことは評価できる。



### 3-2-2. 中学校での食に関する指導領域の変遷

中学校では、1947（昭和 22）年度に家庭科は職業科の一つとして作成されたため、女子の将来の職業を考慮した専門的内容が多く取り入れられていた。しかし、次第に時代が変化し、男女差別の撤退や女性の社会進出の増加等の影響を受け、家庭科は男女共修の教科となり、家庭生活において必要な一般的内容へと変化した。このように、中学校での家庭科の食に関する指導領域は、時代の変化に強く影響を受けながら、改訂されるごとに指導内容が変化してきた。1947（昭和 22）年度に公示された学習指導要領から、この度 2009（平成 20）年度に改訂された学習指導要領に至る食に関する指導領域の内容の変遷を要約し、考察する。

#### ①1947（昭和 22）年度『学習指導要領 家庭科編（試案）』公示

中学校での食に関する指導領域では、小学校のように独立した食に関する指導の単元に加え、他の領域の単元においても多く取り扱われている。第 7（現 1）学年では、食に関する指導の中心となる「単元 3 食物と栄養」だけでなく、「単元 4 備えある生活（続き）」では生活の知恵を活かし、一般に市場にある食物を例に保存を高める方法を研究し、加工実習実験を行う。また、「単元 5 幼い家族の世話（乳幼児の生活）」では乳児のおやつ調理ができるようになることが示されている。第 8（現 2）学年では、主に食に関する単元の「単元 2 食物と健康及び保健献立」に加え、「単元 3 夏の生活」では夏季に陥りやすい食欲減退等を考慮した献立作成のポイントについて指導することが示されている。第 9（現 3）学年においても「単元 2 食生活の改善」に加え、「単元 1 家庭生活と能率」では、家庭生活での能率化や簡便化を図るため、各家庭で行われている調理を例にした調理法の指導が示されており、「単元 5 家庭の和楽（コミュニケーション）」では、我が国で伝統として受け継がれてきた、行事の際に作成する弁当について献立作成から調理までを実習させる。また、「単元 6 病人の看護」において病人食の整え方と実践を行うよう示されている。上記のように、様々な単元において食に関する内容は指導されていた。しかし、学年毎に作成されている食に関する指導の中心となる単元の内容を基礎とし、指導した上で、他の単元の指導が行われていたと推測し、各学年の食に関する指導の中心であった単元の内容を要約し、考察する。

[第7（現1）学年]

<食物と栄養>

A 栄養と調理

1 目 標

栄養に関する知識を一層確実にし、調理手法を科学的にする心構えを養う。

2 指導の方法——生徒の活動

災害の予防、あるいは不時の失費の原因を除くことの研究から進んで、病気の予防、健康保持の要件として食物研究へ発展する。

- (1) 日常の保健に食物が重要な地位を占めるのはなぜであるかを、復習的に話し合う。
- (2) 持参の弁当又は給食の食品を栄養上から分類する（栄養価の高いたんぱく質源となる食品、カルシウム・ビタミン類に富む食品）。
- (3) 同じ食物を食べても同じ効果が得られず、発育がよかったりわるかったりすることを問題として研究し、消化と吸収の条件について話し合う。
- (4) 健康を楽しむことのできる食事の条件を挙げ、次の事項を研究する。

B 基本調理

1 目 標

- (1) 簡単な基本的な調理手法を習得する。
- (2) 材料として使用する食品の栄養価を理解する。

2 指導の方法——生徒の活動

- (1) 調理実習を始める前に、六年級での経験に基づき各自の心得なければならないことを話し合う。
- (2) する物の調理実習。
- (3) 蒸し物の調理実習。
- (4) 煮しめの調理実習。
- (5) 炊飯の調理実習。

[第8（現2）学年]

<食物と健康及び保健献立>

1 目 標

- (1) 栄養的な食事計画の能力を養う。
- (2) 食品に対する常識を豊かにする。

(3) 調理技術を発展させる。

## 2 指導の方法——生徒の活動

### A 何を食べたらよいか

生徒自身のいっさいの食事の記録をとってみる(後で役に立てる)。

- (1) 健康体とはどんなのかを討議する。
- (2) 各自はほんとうの健康体かどうか、相互に調べる。
- (3) やせ過ぎはなぜか、どうして直すか。
- (4) 燃料(エネルギー)を補うには、何を食べたらよいか。
- (5) 筋肉のしっかり発育したからだを作るには。
- (6) かぜを引きやすいのはなぜか、どうしてなおすか。
- (7) 栄養素の中で、人間が一番とらないではいられないものは何か。

### B そのほか健康を保つにたいせつなことは何か

### C 各自の健康増進表

### D 食品の上手な買い方

- (1) 教師は「私たちの筋肉になりやすい食材」や「鮮度と値段に注目した食材の購入」の問題を与え、みなに討議させる。
- (2) この討議から発展して、魚類、貝類の鮮度の見分け方を話し合い、手に入った実習材料などについて、実際に観察する。
- (3) 野菜や果物の上手な買い方について、同じように研究する。
- (4) 肉類の品質の見分け方及び調理法による選び方について、同じように研究する。
- (5) 卵の見分け方からの中身の明るさ、両端の温かさの観察。

### E 春の食品と献立

種々の条件を満たすように献立を作ろうとすると、春夏秋冬の移り変わりとともに、食品の種類が変わって来る。これは食事を楽しくする一つの原因となる。季節ごとにどんな食品がたくさんあるか、それを巧みに組み合わせて、よい献立を作ることを実習する。

[第9(現3)学年]

## 単元(二) 食生活の改善

### A 粉 食

#### 1 目 標

食習慣の改革の一つとして、粉食の重要性を認識し、その技術を習得する。

## 2 指導の方法——生徒の活動

- (1) 粉食は粒食に比べて、どんな長所や短所があるかを討議する。
- (2) 種々の粉の性質を調べてみる。
- (3) 各自の家庭では、どんな粉調理が行われているかを報告する。
- (4) すいとんの実習。
- (5) 干しうどんの蒸し煮(冷やしうどん)の実習。
- (6) 即席パンの実習。

## B 共同炊事

### 1 目 標

- (1) 食生活の能率化の一端として、共同炊事を実行する素地を作る。
- (2) 大量の食品処理の技術を習得する。
- (3) 隣人に対するよい態度を養う。

### 2 指導の方法——生徒の活動

- (1) 共同炊事の重要性を自覚するための討議——実例があったら、その報告から出発する。
- (2) 共同炊事実行の機会を考察する。
- (3) 共同炊事の施設及び経営を計画する。
- (4) 共同炊事実施上の注意
- (5) 実習

第7(現1)学年の「単元3 食物と栄養」の内容は、「A 栄養と調理」と「B 基本調理」に整理されている。「A 栄養と調理」は、生命維持や成長等に食物が重要であることを話し合わせることから開始する。次に弁当や給食の食品を栄養上から分類させる。また、食物の消化吸収の条件や調理の意義、生食や加熱に向く食品とその調理上の注意、消化吸収の際の身体内での栄養素の変化について研究させるよう示されている。まとめとして、食品の選択、栄養価を向上させる調理法といった、健康を維持するための食事の条件についての研究を行わせる。「B 基本調理」では、小学校の第6学年での調理実習の経験から、清潔な身支度・調理について、調理の際の材料・調味品・燃料の節約、安全な調理環境の整備等を復習させ、調理実習を実施する。調理実習の内容は、汁物、蒸し物、煮しめ、炊飯である。それぞれの実習において、技術の習得を目的とした内容だけでなく、

調理科学的視点での実験や研究が取り入れられている。汁物では味加減の研究、蒸し物では異なる蒸し物の比較検討、煮しめでは食材の煮えやすさの違いについての実験、炊飯時では、炊飯時に加えることが可能な食品を調べるための実験等である。

第8（現2）学年の「単元2 食物と健康及び保健献立」の内容は、「A 何を食べたらよいか」「B そのほか健康を保つにたいせつなことは何か」「C 各自の健康増進表」「D 食品の上手な買い方」「E 春の食品と献立」に整理されている。「A 何を食べたらよいか」では、顔色や姿勢及び体重等から、健康体の討議を行わせ、生徒各自が健康体であるかを検討させる。次に瘦身の原因として、病気の有無、栄養不足や過労等を取り上げ、改善方法を考えさせる。そして、具体的な栄養的内容として、脂質摂取による燃料（エネルギー）の補充や、筋肉を発育するためのたんぱく質源となる食品、風邪予防のためのビタミン群（A、B、C、D）とそれらを多く含む食品、水分の必要性について指導するよう示されている。「B そのほか健康を保つためにたいせつなことは何か」では、食事前の手洗いや、食事中よく噛むこと・ゆっくり行うこと、十分な水分補給といった食生活に関すること以外にも、十分な睡眠や運動の必要性についても示されている。「C 各自の健康増進表」では、上記の内容をまとめ、作成した表に日々の生活を記録させることで、生徒自らが生活習慣を見直し、改善する機会を与えている。「D 食品の上手な買い方」では、栄養的価値や鮮度、値段等を総合的に判断する能力をつけるために必要な研究を行うことが示されている。「E 春の食品と献立」では、我が国の四季を取り入れることは食事の楽しみの一つであるとし、旬の食品を使用した献立作成実習のための献立例が示されている。また、その他の季節においても同様に献立作成を行い、調理実習を行うことが注意書きで補足されている。

第9（現3）学年の「単元2 食生活の改善」は、「A 粉食」と「B 共同炊事」に整理されている。「A 粉食」では、粉食の長所・短所、様々な粉の性質を調べ、各自の家庭での粉調理の報告を行い、調理実習を行う。実習内容は、すいとん、うどん、パンである。第7・8（現1・2）学年に比べ、それぞれの実習にはより科学的な実験が取り入れられている。「B 共同炊事」では、戸別炊事と共同炊事の得失を、炊事時間、保健上・経済上・合理的消費・隣保共助の点から討議させ、共同炊飯の機会の考察、施設及び経営の計画及び共同炊飯の実習を行わせることが示されている。

戦後の食糧難の時代に対応するため、食生活と健康の関わりが多く取り入れられている。また、食生活だけでなく、睡眠や運動といった他の生活習慣と健康についても食習慣との

関連を図りながら指導するよう示されていることは評価できる。このように生活習慣、特に食習慣が健康な生活に強く影響することを中学生で理解することは、生涯にわたる健康な生活を送るために非常に有意義であると考えられる。栄養についての内容では、調理による栄養価の変化と、生体内での消化吸収による栄養素の変化について示されている。健康維持を意識した食生活を送るためには、身体内に入る前の食品の調理による栄養素の損失を防ぐことと、体内での消化吸収を良くすること等、調理を行う際には様々な理解が必要である。これらの内容も取り入れられていることは評価できる。調理実習では、調理科学的実験実習が多く取り入れられている。理論上の食品の変化が実際はどの様に起きているかを、体験的に理解することは非常に重要である。また、そのような実験実習を行うことで、調理に対する興味関心を強くし、調理の応用力をつけることも可能であると考えられる。現在、我が国の食文化は喪失傾向にあるが、1947（昭和 22）年度版には、我が国に伝統的に伝わる調理法だけでなく、食材においても四季を取り入れ、旬の食材を楽しむよう配慮されている。このようにこの時代の栄養不足の改善を行いながら、食生活を楽しむことも考慮しており、非常に優れた内容であると考えられる。しかし、指導内容には生徒に対する高度な問題が多く示されているが、その模範的な答えは示されていない。この時代に十分な食に関する知識を持った教員が充足していなかったことを考慮すると、提示されている内容を十分指導することは困難であったと推測される。

## ②1951（昭和 26）年度『中学校 学習指導要領 技術・家庭科編 （試案）

### 昭和 26（1951）改訂版』

1947（昭和 22）年度に公示された学習指導要領では選択科目の一つとして家庭科の学習指導要領が公示されていたが、1951（昭和 26）年度改訂の際に他の選択科目との関連性を深め、広い範囲にわたり生徒が学習することができるよう、「職業・家庭科」として4類 12項目に分類した学習指導要領へと改められた。この分類のうち、食生活を指導する主な項目は「食品加工」と「調理」である。これらの大項目はさらに中項目、小項目に分けられている（表 3-19）。また 1947（昭和 22）年度版に示されていた乳幼児の食事や介護食といったものは、項目「衛生保育」の中に組み込まれている。「衛生保育」では、保健衛生と保育という中項目に区分され、さらに小項目として保健衛生の中で家庭看護に病人食について、保育では乳幼児の世話の中に幼児の食べ物について示されている。食に関する主な項目は「食品加工」と「調理（表 3-20）」であるが、「食品加工」の内容は非常に

専門的・職業的内容であるため、全ての学生に指導されたとは考えにくい。1947（昭和22）年度版と同様に「調理」で指導した内容を基礎とし、「食品加工」に発展したと考えられるため、「調理」の内容の1947（昭和22）年度版からの変更点について要約し、考察する。

表3-19. 食に関する項目一覧

大項目	中項目	小項目
食品加工	貯蔵	乾物、漬物、節、燻製、びん詰め・缶詰め、その他
	加工	穀類、いも類、大豆、茶、油、牛乳、魚、その他
	醸造	甘味品、調味品、その他
調理	調理	主食、副食、菓子類、飲み物
	解体	鳥類、小家畜、魚介類、その他
衛生保育	保健衛生	家庭看護
	保育	乳幼児のせわ

表3-20. 大項目「調理」の概要

中項目	小項目	技能	技術に関する知識・理解
調理	調理器具の取り扱い	1.計器の取り扱い方	1.計器の種類
		2.調理器具および食器の消毒方法と取り扱い方	2.調理器具と食器の種類と用途
	調味料	1.調味料の取り扱い方と使い方	1.調味料の種類と栄養および効用
		2.保存・味つけ方法      3.合わせ方	2.香料の種類と効用
燃料	1.燃料および燃焼器具の選び方	1.燃料の種類と性質	
	2.取り扱い方                      3.種々の燃料の使い方	2.燃焼器具の構造と性質	
主食	1.主食品の鑑別方法      2.主食品の購入方法	1.主食の種類	
	3.主食品の保存方法      4.水加減・火加減方法	2.いろいろの主食の組合せ	
	5.むらし方                      6.うつし方	3.小麦粉の特徴	
	7.味つけ飯の味付方法      8.パンの作り方	4.膨剤の種類	
	9.めん類の作り方	5.発酵菌の種類	

	副食	1.副食品の鑑別方法 2.副食品の購入方法 3.食品の洗い方 4.食品の切り方 5.食品のあくのぬき方 6.生食野菜の消毒方法 7.基本調理方法	1.調理と栄養 2.調理と消化 3.食品の旬と食品の出回り 4.食品と寄生虫・病原菌 5.調理法と温度 6.食物と温度
	献立	1.献立の作り方 2.食物の盛り付け方 3.配ぜん方法 4.食事給仕方法	1.献立 2.従来の献立の得失 3.し好品の種類と得失
	菓子類	1.干菓子の作り方 2.生菓子の作り方 3.あめの作り方	1.菓子材料 2.あんの種類 3.調理におよぼす砂糖の効果
	飲み方	1.茶類のいれ方 2.果汁や清涼飲料の整え方	
解体	鳥類	1.羽毛のとり方 2.毛ばやき方法 3.開き方 4.さばき方 5.内臓のしまつ方法 6.骨と肉の離し方	
	魚類	1.うろこの落とし方 2.開き方 3.さき方 4.内臓の利用方法 5.貝類の殻のはずし方	1.骨・けん・内臓・筋肉と皮のうろこの特徴 2.内臓の特徴

この時の改訂で、たてまえは男女共に学習可能であるが、農村や漁村、商業地域等の地域別・男女別の教育計画の例が示されている。この例において、女子には「農村女子向き課程」「商業地域女子向き課程」の二つの例が示されていることから、実際は男女の学習内容は異なるものであったと推測される。食に関する指導領域は女子向き課程のみに取り入れられていた。これらの例に示されている具体的指導内容を要約する。

農村と商業地域で示されている内容は多くの商店や銀行、会社などが並び市街地を構成しているといったような、それぞれの地域社会の特質が考慮されている部分を除き基本的には同じである。

第1学年では1日で軽んじられがちな朝食と弁当に主題を置き、六つの基礎食品を用いて栄養的なバランスを学習させ基礎的調理技術を体得させる。同時に食事の作法、給仕、応接の要領の会得や幼児のおやつの作り方を学習させることとされている。商業地域ではこの内容に加え、地域として加工食品や半加工食品を用いることが多いことから、その利用法を学習させるよう示されている。

第2学年では自然環境と家庭生活の設計を学習させるため、旬の食材利用が栄養的、経済的であることを理解させ献立作成能力を養うことが示されている。1947（昭和 22）年



度公示版の中では、第3学年で指導するものとされていた病人食に関する内容はこの時第2学年に繰り上げられた。農村向け課程では、商業地域が第1学年に行う加工食品についての学習を、貯蔵・加工技術の習得から行うよう示されている。

第3学年では第1、2学年の内容を活かし自らの食生活や食習慣の現状を栄養的、経済的見地から検討し、合理化や能率化、簡便化を計るよう提示されており、農村では衛生的能率的な調理の学習、商業地域では常備食品や加工食品、強化食品のような市販の食品の学習といった地域特性を配慮した内容も示されている。

#### 1947（昭和22）年度版からの主な変更点

##### <削除された点>

- ・1947（昭和22）年度版では重要視されていた、食生活の健康への関わりについての内容は削除された。
- ・健康増進を目的とした内容は削除された。
- ・共同炊事に関する内容が削除された。

##### <追加・その他の変更点>

- ・栄養については、副食にのみ示された。
- ・調理では調理法や料理名が削除され、「基本調理」とまとめられた。
- ・第9（現3）学年で粉食の指導内容は非常に多いものであったが、パンと麺類の調理や小麦粉の特徴の理解に縮小された。
- ・菓子類の作り方の内容が追加された。
- ・解体に関する内容が追加された。

昭和22年度版と比較すると、健康増進のために食生活を含む生活習慣を総合的に判断する能力を身につける内容が削除され、調理技術や、調理を行うための知識・理解のみが重要視されるものに変更されている。これは、1951（昭和26）年度版では、実生活に役立つ仕事についての基礎的な知識・技術を養うことや、科学的・能率的に進める能力を養うといった、作業の能率を向上するための技術習得に重点を置いた目標とされたためと考えられる。また、教員においても、十分な指導を行うことができる者がまだ充足していなかったことも要因の一つであると推測する。しかし、この時代の高等学校への進学率はまだ少数であり、中学校を卒業後、社会人として自立をする生徒が多かった。そのため、健康管理を自ら行う能力が中学生に求められ、食生活と健康についての知識の習得は必要不可欠な内容であったと考える。

③1958（昭和 33）年度『中学校 学習指導要領 昭和 33（1958）年度改訂版』

1958（昭和 33）年度版では、男女共履修可能であった家庭科は「男子向き」「女子向き」と内容が分けられ、1951（昭和 26）年度の指導課程の例と同様に食に関する指導領域は女子のみに取り入れられた。また、1951（昭和 26）年度改訂時には全学年を通じた指導内容でしめされていたが、再び学年ごとの提示となった。内容は学年毎に「献立」「調理材料」「調理用具・食器」「台所の施設設備」「調理用熱源」「調理法」「食物と健康」に整理された。1958（昭和 33）年度版の内容を上記の区分ごとにまとめ、1947（昭和 22）年度版からの変更点を要約し、考察する。

	第 1 学年	第 2 学年	第 3 学年
献立	青少年期の栄養	家族の栄養、	幼児・老人・病人の栄養
	食品の栄養的特徴	食品と季節	幼児・老人・病人の食事
	性別・年齢別・ 食品群別摂取量の目安	性別・年齢別・労作別 食品群別摂取量の目安	
	青少年向きの献立作成	家族の献立作成	行事食・客膳調理の献立作成
調理材料	米、うどん、パン、粉類、 いも類、食用油脂、豆製 品、魚、貝、肉、卵、乳、 海草、緑黄色野菜、淡色 野菜、果物、調味料等	第 1 学年にあげたもの、 乾物、缶詰等	第 2 学年に準じる
調理用具 ・ 食器	計量器、炊飯器、フライパン等	第 1 学年に準じる	第 2 学年にあげたもの、 蒸し器、天火、電気調理 器具等の調理用具 幼児・病人の食事、行事 食、客膳調理などの食 器・容器
台所の 施設設備	—	流し、調理台、こんろ台、 食卓、戸棚等とその配置	—
調理用熱源	木炭、石油、ガス類等	第 1 学年にあげたもの、 まき、練炭、電熱等	—

調理法	はかり方、洗い方、切り方、ゆで方、煮方、焼き方、炒め方、調理の仕方等	第 1 学年にあげたもの、乾物のもどし方、缶詰・瓶詰を用いる調理、ジャム・佃煮などの常備食の調理等	第 2 学年にあげたもの、消化しやすい食物の調理方法、蒸し方、揚げ方、泡立て方、裏ごし方法等
食物と健康	青少年期の好みと食生活、食習慣の改善等	家事労働の能率化と調理法及び台所の施設設備、食物費と家庭経営	食生活の習慣や年中行事等とそれらの改善

#### 1951（昭和 26）年度版からの主な変更点

- ・栄養については、第 1 学年で青少年期、第 2 学年で成人、第 3 学年で幼児・老人・病人を対象とした指導を行うよう変更された。
- ・調理に関しては、主食・副食ではなく、学年毎に材料や調理法、使用する調理器具が示された。
- ・食品の栄養的特徴が再び示された。
- ・行事食や客膳調理の献立作成が追加された。
- ・食習慣や年中行事についての内容が再び示された。

栄養や献立作成では、第 1 学年で指導する青少年期を基礎として、学年を追う毎に、家族、幼児・老人についての指導を行うこととされている。これは、応用力を養うだけでなく、基礎となる青年期の栄養の理解や、献立作成能力を十分定着するといった面からも非常に優れた内容であると考えられる。このように、1951（昭和 26）年度版では調理技術に重点が置かれていたが、1958（昭和 33）年度版では栄養面にも重点を置いた内容と変更したことは評価できる。調理実習においては、具体的な調理名でなく、材料や調理法の提示としたことで、生徒が作成した献立から実習する料理を選択しやすくなった。生徒が理論上で作成した献立が、実際にはどのような料理になるのかを確認することができるよう、教員の作成した献立でなく、生徒の献立が使用しやすい状況となったことは評価できる。また、食生活の改善についての内容が再び示された。この時代、家電製品が各家庭に浸透し始めたため、中学校での指導内容に炊飯器や家電調理器の取扱い方についての内容が取り入れられている。食生活は、時代と共に変化しているが、家庭科の食に関する指導領域では、その変化に対応した内容が取り入れられているといえる。

④1969（昭和 44）年度『中学校 学習指導要領』

1969（昭和 44）年度の改訂では、食に関する指導を中心となり行う領域名は「調理」であったが、名称が「食物」へと変更された。これは、調理のみでなく、栄養やその他の食物に関わる内容にも重点を置いていることをはっきりさせるための変更であったと考える。また、1958（昭和 33）年度公示の学習指導要領では示されていなかった、各内容の範囲や程度が提示された。1968（昭和 43）年度版の内容は学年毎に「栄養と献立作成」「調理計画」「食品の調理特性」「調理用具・熱源・食器の取扱い」「調理法」「食品・調理用具の選択」「食物と生活」に整理されている。1968（昭和 43）年度版の内容を上記の区分ごとにまとめ、1958（昭和 33）年度版からの変更点を要約し、考察する。

	第 1 学年	第 2 学年	第 3 学年
栄養と 献立作成	青少年の栄養と成長・栄養所要量・食品群別栄養摂取量・1日分の献立	成人の栄養・所要量・食品群別栄養摂取量・1日分の献立	幼児と老人の栄養・所要量・食品群別栄養摂取量・1日分の献立
	穀類、いも、砂糖、油脂、魚、肉、豆、卵、牛乳、海藻、野菜、果物の栄養	食品の出盛り期・栄養・味・価格	行事食の献立
調理計画	材料の分量、調理手順	材料の分量、調理手順	材料の分量と費用、調理手順
食品の 調理特性	米、いも、魚、肉、野菜、果物、食塩、味噌	乾物、冷凍食品、牛乳、でんぷん、寒天、醤油、砂糖	卵・豆腐・貝、小麦粉、油脂
調理用具 熱源・食器 の取扱い	計量器、なべ、フライパン、包丁、まな板、ふきん	自動炊飯器、中華鍋、魚焼き器、冷蔵庫	蒸し器、揚げ物用具
	ガス、石油、電熱、木炭	—	天火、食器
調理法	はかり方、洗い方、切り方、加熱・調味方法	はかり方、洗い方、切り方、加熱・調味方法、乾物のもどし方	はかり方、洗い方、切り方、加熱・調味方法 すし飯、かゆ、貝・魚の汁物、
	米飯、煮込み汁、魚の油焼き、いり卵、野菜炒め、サラダ、サンドイッチ	味付け飯、うすくず汁、インスタ食品でのスープ、乾麺料理、野菜の煮しめ、野菜と魚・肉の炒め煮、薄焼き卵、魚・肉の直火焼き、酢の物、寄せ物、漬物	魚の煮付け、卵の蒸し物、野菜・魚の揚げ物、和え物、菓子
	盛付け方	盛付け方	盛付け方

食品・調理用具の選択	穀類、いも、魚、肉、卵、野菜、果物の良否の見分け方 なべ、フライパン、包丁、まな板の選択方法	使用目的、価格を考慮した食品の選択 強化食品、加工食品の表示、添加物 自動炊飯器、中華鍋、魚焼き器の選択方法	— 使用目的、価格を考慮した食器の選択 蒸し器、揚げ物用具、天火の選択
食物と生活	青少年の好みと食習慣 日常の食事作法(マナー)	成人の食習慣 調理の能率化と生活時間との関係 加工・貯蔵の技術進歩と流通との関係	幼児と老人の食習慣 行事食の会食方法 食物費と生活費 食生活の合理化

#### 1958（昭和 33）年度版からの主な変更点

##### <削除された点>

- ・栄養の特徴の指導の対象から病人が削除された。
- ・常備食の調理実習が削除された。
- ・台所の施設設備についての内容が削除された。

##### <追加・その他の変更点>

- ・栄養の特徴の指導の対象「家族」が「成人」へ変更された。
- ・栄養所要量に関する内容が追加された。
- ・調理特性に関する内容が再び示された。
- ・強化食品・加工食品・添加物についての内容が追加された。
- ・調理実習では再び具体的な料理名が示された。

栄養についての指導では、所要量についての内容が追加された。栄養の管理を行うためには、栄養素の種類と所要量を理解する事が必要である。世代毎の栄養所要量を指導することにより、その世代の栄養の特徴を理解することができる。そして、1968（昭和 43）年度版では、常備食の実習が削除された。これは、各家庭への冷蔵庫等の普及による家庭での保存力の向上、食品の入手が安易になったこと等の要因で、保存食についての指導の必要性が弱まったためであると考えられる。しかし、我が国の常備食には生活の知恵を活かした非常にすぐれたものが多い。伝統的な常備食の調理実習については削除すべきではなかったと考える。調理法では具体的な調理名が再び示されることとなった。そして、あらゆる食品の調理特性についての内容も再び示されたことにより、調理科学を視野に入れた調理実習が行われるようになったと推測される。調理科学を指導することは生徒

が調理に興味関心を持つために必要な内容であると考え、再び示されたことは評価できる。

⑤1977（昭和 52）年度『中学校 学習指導要領』

1977（昭和 52）年度の改訂で区分された 17 領域のうち「食」に関する領域は「食物 1」「食物 2」「食物 3」である。また、これまでと同様「保育」の中で幼児の食生活について示されている。これまで老人や病人を対象とした消化に良い食事といった内容が取り入れられていたが、1977（昭和 52）年度の改訂時に対象を「食物 1、2」で青少年、「食物 3」で成人と限定した。「食物 1、2、3」の内容は「栄養と献立」「食品の性質と選択」「調理」「その他」に整理されている。1977（昭和 52）年度版の内容を上記の区分ごとにまとめ、1968（昭和 43）年度版からの変更点を要約し、考察する。

	第 1 学年	第 2 学年	第 3 学年
栄養と 献立	青少年の栄養・ 日常食の献立の理解	青少年の日常の献立作成	成人の栄養・献立作成
食品の 性質と 選択	食品の栄養的特質 米、魚、肉、野菜、食塩、 味噌の調理特性 穀類、生鮮食品の鮮度判定	小麦粉、油脂、寒天、醤油、 食酢の調理特性 品質表示・食品添加物 使用目的、価格に応じた 食品選択	肉・魚の種類による違い 牛乳、卵、でんぷんの調理特性
調理	米飯、味噌汁 ルーを使用した汁物 魚や肉の油焼き、卵焼き 調理用具と熱源の使用 方法	すし飯、澄まし汁 乾めん料理、ひき肉料理 野菜の煮物・揚げ物 小麦粉の菓子 寒天の寄せ物	味付け飯、くず汁 魚の煮物、直火焼き 海藻、魚介、野菜の酢の物、 和え物、卵の蒸し物 小麦粉、卵の天火焼き
その他	適切な食事のとり方 食事作法	加工食品の利用と調理	食物費と生活費

#### 1969（昭和 44）年度版からの主な変更点

##### <削除された点>

- ・栄養の特徴・食習慣の特徴の対象から、幼児と老人が削除され、青少年と成人のみとなった。
- ・行事食についての内容が削除された。
- ・「はかり方、洗い方、切り方、調味方法」といった基本的調理法が示されなくなった。
- ・栄養所要量、食品群別の摂取量の目安についての内容が削除された。

##### <追加・その他の変更点>

- ・献立作成では「1日分の献立」から「日常の献立」へ変更された。
- ・具体的な調理用具が示されなくなった。

1958（昭和 33）年度版で、消化を考えた食事について、1968（昭和 43）年度版では、病人食についての内容が削除されたことに続き、1977（昭和 52）年度版で幼児と老人の食事についての内容が削除された。青少年でも、日常的に風邪といった病気をすることはある。医学は進歩したが、そのような疾病時には食生活が整っており、栄養が充足していなければ、医療の効果は弱まる。消化によい食事についての指導は青少年にとって非常に重要な内容であったため、削除されるべきではなかったと考える。栄養所要量や食品の適切な摂取量に関する内容も削除され、健康と食生活が非常に深い関わりがあることを理解させるには困難なものになったと考える。また、四季を配慮することや、我が国の伝統的な行事食についての内容も削除され、全体的に必要な最低限の内容になったと考える。「学習指導要領 一般編 1977（昭和 52）年度版」で、家庭科の授業時間数は減少した。しかし、上記にあげたような重要な内容を削除する必要があるほどの授業時間数の削減はすべきではなかったと考える。

#### ⑥1989（平成元）年度『中学校 学習指導要領』

1989（平成元）年度男女共修になったことで事実上技術科、家庭科の配当時間はこれまでの1/2となった。それに伴い指導内容の提示も大幅に減少している。これまで「食物1～3」といった各学年における、基礎から応用への具体的指導内容が提示されていたが、1989（平成元）年度版では、3年間で指導する内容が総合的に示された。栄養や献立については対象が青少年のみになり、食品の性質と選択では、食品の栄養的特質と米、魚、肉、牛乳、野菜、小麦粉の調理特性、用途に適した食品選択のみが示された。調理実習はこれ

まで各食材に対しあらゆる調理法の実践をするよう示されていたが、米飯と代わり飯、肉や魚は焼き物、煮物又は汁物のみ、野菜は炒め物、ゆで物又は和え物、麺類の調理、小麦粉を用いた菓子といったものに限定された。その他、適切な食事の取り方や食事作法に関して示されている。1977（昭和 52）年度版からの変更点を要約し、考察する。

#### <食 物>

##### 1 目 標

日常食の調理を通して、栄養及び食品の性質と選択について理解させ、青少年にふさわしい食事を計画的に整える能力を養う。

##### 2 内 容

(1) 青少年の栄養及び日常食の献立について、次の事項を指導する。

ア 青少年の栄養の特徴を知ること。

イ 一日に必要な食品の種類と概量を知り、献立を考えることができること。

(2) 食品の性質とその選択について、次の事項を指導する。

ア 食品の栄養的特質を知ること。

イ 米、魚、肉、牛乳、野菜、小麦粉の調理上の性質を知ること。

ウ 食品の品質を見分け、用途に応じて適切に食品を選ぶことができること。

(3) 日常食の調理について、次の事項を指導する。

ア 米を用いて、変わり飯の調理ができること。

イ 魚や肉を用いて、焼き物、煮物又は汁物を作ることができること。

ウ 野菜を用いて、いため物、ゆで物又はあえ物を作ることができること。

エ めん類を用いた調理ができること。

オ 小麦粉を用いた菓子を作ることができること。

カ 食塩、みそ、しょうゆ、さとう、食酢、油脂について適切な取扱いができること。

#### 1977（昭和 52）年度版からの主な変更点

##### <削除された点>

- ・ 栄養の特徴の指導の対象は青少年のみとなった。
- ・ 卵に関する調理特性や、卵を使用する調理実習が削除された。
- ・ 消費生活との関わりが削除された。
- ・ 調味料の調理特性についての内容が削除された。



授業時間数を考慮すると、これまでの様に、繰り返し献立作成についての指導を行うことは困難であったと考えられる。しかし、数回の対象を限定した献立作成を行う事で、十分な献立作成能力の習得は不可能である。また、食生活は家庭経営と密接な関係があるため、消費生活についての内容も削除されるべきではなかったと考える。調理では、調味料の調理特性についての内容が削除された。調味料は日常的に使用されるものであり、それぞれに様々な調理特性が存在する。調味料の調理特性を指導することは、日常の調理への興味関心をもたせるために非常に重要な内容であると考え、削除すべきではなかったと考える。調理実習では卵に関する内容が全面的に削除された。卵は様々な調理特性を持つため、非常に身近な優れた教材であると考え。そのため、卵についての内容は削除すべきではなかったと考える。

#### ⑦1998（平成 10）年度『中学校 学習指導要領』

1998（平成 10）年度の改訂でさらに内容は削減された。1989（平成元）年度版からの変更点を要約し、考察する。

##### <生活の自立と衣食住>

- (1) 中学生の栄養と食事について、次の事項を指導する。
  - ア 生活の中で食事が果たす役割や、健康と食事とのかかわりについて知ること。
  - イ 栄養素の種類と働きを知り、中学生の時期の栄養の特徴について考えること。
  - ウ 食品の栄養的特質を知り、中学生に必要な栄養を満たす1日分の献立を考えること。
- (2) 食品の選択と日常食の調理の基礎について、次の事項を指導する。
  - ア 食品の品質を見分け、用途に応じて適切に選択することができること。
  - イ 簡単な日常食の調理ができること。
  - ウ 食生活の安全と衛生に留意し、食品や調理器具等の適切な管理ができること。
- (5) 食生活の課題と調理の応用について、次の事項を指導する。
  - ア 自分の食生活に関心を持ち、日常食や地域の食材を生かした調理の工夫ができること。
  - イ 会食について課題を持ち、計画を立てて実践できること。

1989（平成元）年度版からの主な変更点

- ・栄養の特徴の対象が「青少年」から「中学生」に変更された。
- ・健康と食事の関わりについての内容が再び示された。
- ・調理の具体的例が削除され、日常食の調理とされた。
- ・地域の食材に関する内容が追加された。
- ・食事作法（マナー）についての内容が削除され、会食についての内容が追加された。

授業時間数や内容を考慮すると、調理技術を体験することはできるが、習得することは不可能であると考え。「調理の工夫ができること」と内容に示されているが、基礎的技術の習得や調理特性の十分な理解を得ていない状態で工夫することは困難である。自給率向上のため、地域の食材についての内容が追加された。しかし、地域の食材を用いた調理を行うことは明記されたが、食材購入段階で地域の食材を選択するために必要な知識が十分得られる内容であるとは考えにくい。地産地消の促進のためには、さらに内容を充実する必要があったと考える。また、食事作用に関する内容が削除され、会食についての内容が再び示された。食事の意義として、栄養的意義だけでなく、社会的意義についての指導を行うことは必要である。そのため、食事作法・会食については関連をもち指導すべきであり、双方が示されるべきであったと考える。

⑧2008（平成20）年度『中学校 学習指導要領』

2008（平成20）年度の改訂では、食の問題に対応する内容が取り入れられた。1998（平成10）年度版からの変更点を要約し、考察する。

<食生活と自立>

(1) 中学生の食生活と栄養について、次の事項を指導する。

- ア 自分の食生活に関心をもち、生活の中で食事が果たす役割を理解し、健康によい食習慣について考えること。
- イ 栄養素の種類と働きを知り、中学生に必要な栄養の特徴について考えること。

(2) 日常食の献立と食品の選び方について、次の事項を指導する。

- ア 食品の栄養的特質や中学生の1日に必要な食品の種類と概量について知ること。
- イ 中学生の1日分の献立を考えること。
- ウ 食品の品質を見分け、用途に応じて選択できること。

(3) 日常食の調理と地域の食文化について、次の事項を指導する。

ア 基礎的な日常食の調理ができること。また、安全と衛生に留意し、食品や調理用具等の適切な管理ができること。

イ 地域の食材を生かすなどの調理を通して、地域の食文化について理解すること。

ウ 食生活に関心を持ち、課題をもって日常食又は地域の食材を生かした調理などの活動について工夫し、計画を立てて実践できること。

<内容の取扱い>

●食に関する指導については、技術・家庭科の特質に応じて、食育の充実に資するよう配慮すること。

1998（平成 10）年度版からの主な変更点

- ・「自分の食生活に関心をもつこと」「健康によい食習慣について考えること」が追加された。
- ・「中学生の 1 日に必要な食品の種類と概量について」が追加された。
- ・地域の食文化についての理解が追加された。

2008（平成 20）年度版では、子どもへの食育の重要性を考慮し、中学校の食に関する指導領域の中にも、現在の食の問題に対応する内容が取り込まれている。しかし、過去の食に関する指導内容をみると、不十分な内容であることが分かる。

### 3-2-3. 高等学校での食に関する指導領域の変遷

高等学校での食に関する指導では、小・中学校で習得させた知識や技術を定着し、実践力や応用力を育成することが必要であると考え。1949（昭和 24）年度に公示された学習指導要領では、科学的に様々な角度から思考する能力を習得させるための内容が多くみられる。しかし、時代の変化に伴いその内容は減少し、基礎的な知識・技術の習得が重要視されるものとなった。1949（昭和 24）年度に公示された学習指導要領から、この度 2009（平成 21）年度に改訂された学習指導要領に至る食に関する指導領域の内容の変遷を要約し、考察する。

#### ①1949（昭和 24）年度『学習指導要領 家庭科編 高等学校用 昭和 24 年度』

家庭科の指導内容は広範囲にわたるため、全分野の基礎的な内容を学習し、その上で専門的内容を生徒が選択し、学習する形式が作成された。食に関する分野である食物目録（1949（昭和 24）年度版における食に関する指導領域が整理されたもの）は5つの単元で構成され、基礎的な内容の「一般家庭」として、「単元1 日本人の食糧構成」「単元2 家族の食事」「単元3 調理の基本と応用」を履修した後、選択として「単元4 家庭の食物管理」「単元5 食生活の改善」の履修が可能であった。家庭科を履修する生徒は、被服分野と食物分野を3年間にわたり学習することが提示されており、被服技術と栄養改善のための食に関する指導が、この時代に重要視されていたと推測する。食物目録のうち、「一般家庭」の3つの単元は家庭科の基礎的な内容であり、家庭科を履修する生徒の必修内容である。そのため、「一般家庭」の内容を要約し、考察する。

##### <単元1 日本人の食糧構成 目標>

##### 1 栄養的考察

- (1) 従来の日本人の食糧構成を再認識し、栄養的批判をする
- (2) 栄養的、経済的、文化史的観点から、将来の日本人の食糧構成を考察する

##### 2 食品の分類

- (1) 食品の栄養的分類の意義を明らかにする

##### 3 献立

- (1) 献立とはどんなものかの理解
- (2) 目的に即した献立をつくることのできる能力

戦後の食糧難の時代であったため、栄養に関する知識の習得には重点が置かれたと考え

られる。「栄養的考察」では、過去や現在の食糧構成を栄養的、経済的、文化的観点から調査させ、将来の日本人の食糧構成を考察させることが示されている。「食品の分類」では、六つの食品群を使用し、それぞれの栄養的特徴を持つ食品の判別能力の習得が示されている。また、「献立」では、栄養素の組み合わせには重点を置かず、日常食や行事食、大量炊事といった、食事形態が重要視されている。これらの内容は全てが関連性を強く持つため、同じ単元内において、栄養的な指導を行うのであれば、献立作成時に生徒が学習し内容を応用できるよう献立作成に取り組むといった関連を持たせた指導を行うべきであったと考える。

食生活は健康への関わりが深いが、1948（昭和 23）年度の新制高等学校が創設される以前、高等学校の段階における青少年には十分な食に関する指導が行われていなかったと推測される。初等教育を受けていない生徒にとっては、高度な内容ではあるが、栄養に関する知識や、献立作成能力は高等学校の生徒にとって必要なものであると考える。

#### <単元2 家族の食事 目標>

##### 1 日常の食事

- (1) 家族の日常の食事をじょうずに調製する能力
- (2) 弁当の重要性の認識、家族の日常の弁当を栄養的、経済的に美味しく調製する能力
- (3) おやつ意義を理解し、よいおやつを調製する能力
- (4) 正しい食事作法を心得、これを身につける

##### 2 特別な場合の食事

- (1) 家族がどんな場合に特別調理を必要とするかの理解
- (2) それぞれに適合した特別調理の献立を作製し、それを実際に調理する能力
- (3) 特別調理を通じて家族に対していっそう深い愛情を持ち、家族の間がらをよくする能力

##### 3 年中行事の食事

- (1) 年中行事の食事につき理解
- (2) 家族の楽しむ年中行事の食事をととのえる能力
- (3) 調理技術を発展させるとともに、家族との間がらをよくする能力

家族の日常の食事では、乳幼児から高齢者にいたる様々な年齢層の食事の量や特徴について指導すると示されている。また、この時代の家庭科を履修するほとんどの女子が家事手伝いを行っていたことから、異なる年齢等で構成される家族の食事を能率良く整える方法について、経済面を配慮した献立作成等の高度な内容が示されている。具体的な食事の

例として弁当を題材に取り上げ、栄養面や衛生面、経済面、能率面、また食味の面と、様々な面から重要性を指導するよう示されている。おやつについては、幼児を中心に指導するよう示されているが、市販の菓子類についての調査や、おやつの考え方が不適當であることが健康に及ぼす影響等、広い視点での内容である。食事作法については、あいさつから、食事中の話題といった様々な指導を行うよう示されており、食事における作法を重要視していたことが推測できる。特別調理では、乳幼児、妊産婦や授乳婦、老人や病人といった様々な対象について、共通する特徴等を指導し、献立作成や調理実習を行うことが示されている。また、年中行事や、家族とのコミュニケーションを取るための食事といった内容も含まれている。食事は栄養をとるための役割だけではないということを十分に生徒が認識することができ、充実した内容であると考えられる。

#### < 単元3 調理の基本と応用 目標 >

##### 1 調理の基本

- (1) 調理法の種類とその原理の理解
- (2) 調理用具を正しく使う能力
- (3) 各種の計器を巧みに使用する能力
- (4) 数量関係を活用することが調理上達の早道であることの認識

##### 2 調理の応用

- (1) 慰安（楽しみ）としての食物に対する理解
- (2) 調理技術の修練によって食生活をいつそう豊かに楽しくする能力
- (3) 食事を通してよい交友関係をつくることのできるような素養を持つ

##### 3 燃料

- (1) 燃料を能率よく使用する能力
- (2) 各種、燃料の特徴と設備・調理用具との関係の理解

食に関する領域の指導では、知識だけではなく調理技術の習得が必要であるため、調理の基本と応用について独立した単元を作成したと考えられる。調理実習では、中学校と同様に調理科学的実験を取り入れ、調理法について原理を考えたいうえで、知識や技術を習得する内容としている。調理用具については、価格を店頭で調査するよう示されており、経済的な面も考慮されている。計器においても、各家庭の経済面を考慮し、計器を補う工夫などについても指導するよう示されている。必要な物を購入するだけでなく、既に家庭にあるものを利用する工夫を考えることは非常に重要な事であるため、指導内容で経済面を

考慮したことは評価できる。調理の応用では、食卓を魅力的にするため、食品の持ち味や色を生かす工夫や、複雑な調理法を熟練するよう示されている。新制高等学校としてこれまでの被服中心であった内容が変更されたため、どの高等学校においても、調理の設備や器具が十分ではなかったことが推測される。また、教員の資質も十分ではなかったことが予測され、調理実習の技術指導は困難なものであったと考えられる。しかし、この時代の家庭科を履修する生徒のほとんどが家事手伝いによって、基礎的技術を身に付けていた事を考えると、内容は妥当なものであったと考えられる。

燃料については、この時代は現在のガスコンロや電気コンロが十分普及していなかったため、まきとかまどの使用方法についての指導内容が多い。また、燃料外の熱の利用として、太陽熱の利用や、保温箱・保温びんの使用について指導し、保温箱の製作を行うことが示されている。当時では、環境を配慮する面から作成された内容ではないと考えられるが、現在の環境問題への対応として非常に重要な内容であったと考える。

## ②1956（昭和 31）年度『高等学校 学習指導要領 家庭科編 昭和 31 年度家庭版』

家庭科の全分野の基礎的内容を集約した科目として、1949（昭和 24）年度版の「一般家庭」に代わり「家庭一般」が作成された。食に関する領域はまとめて示されず、「一般家庭」を履修し、「食物」「栄養」「食品」「食品衛生」「食物経理」「献立・調理」「大量炊事」の専門的科目を選択することが可能であった。家庭科を履修する全生徒の必修科目であった「一般家庭」の食に関する領域を要約し、考察する。

1949（昭和 24）年度版では食に関する領域は單元ごとに示されていたが、それぞれの単元の内容は重複する部分も多く、関連付け指導することが望ましい。そのため、「一般家庭」として内容が整理され、食に関する基礎的内容がまとめられたことは評価できる。

### <一般家庭>

#### (1)食品群別摂取量の基準と献立

- |                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| A 基礎代謝(基礎交代)と作業代謝(作業交代) | B 年令別・性別・労作別栄養所要量および成人換算値 |
| C 食品の栄養的分類              | D 各食品群の摂取量のめやす            |
| E 献立作成                  | F 日常食の献立作成（青年期、家族）        |

#### (2) 日常の食品とその調理実習および理論

日常の食品

- A エネルギー源食品 : 穀類（米、麦類、雑穀類）、いも類、油脂類
- B たんぱく質源食品 : 魚・貝・肉類、乳・卵類、豆類
- C 無機質源食品 : カルシウム・その他の無機質を多く含む食品
- D ビタミン源食品 : ビタミン類を多く含む食品と、調理による損失
- E 調味料・嗜好品 : 調味料と嗜好飲料

#### 調理の実習とその理論

- A 変り飯 : 種類と特徴、具の選択と取扱い、米と具の割合、水加減や味付けと炊き方
- B パン食 : パンの選択、栄養的配合、サドイッチの作り方等
- C めん類食 : 栄養的食べ方、調理方法、具や汁の作り方等
- D しる物 : 栄養的配合、食欲増進効果、だしの取り方等
- E 焼き物 : 材料の選択（鮮度、部位）、焼き方の種類、材料の取扱い、火加減と焼き加減等
- F あえ物 : 種類、材料の取扱い、材料と衣の割合、衣の作り方、和え方
- G 煮物 : 材料の取合せ、材料による相違、材料の量と汁の割合、味付け方
- H 蒸し物 : 材料の取合せ、材料の下ごしらえ、味付け方、蒸し方
- I 揚げ物 : 材料と油の選択、衣の役目と作り方、油の量と温度、揚げ加減等
- J 酢の物 : 材料の選択と下ごしらえ、材料と調味料の割合、調味酢の作り方
- K ソース類 : ルーの作り方、油の乳化、味のつけ方
- L 飲み物 : 茶の入れ方と果汁の作り方
- M 菓子類 : 小豆餡の作り方、寒天の取扱方、小麦粉と膨化剤の割合、菓子の焼き方と蒸し方

#### (3) 食生活の改善

##### 家族と地域の栄養改善

#### 1949（昭和 24）年度版からの主な変更点

##### <削除された点>

- ・経済的な観点についての文章が削除された。

##### <追加・その他の変更点>

- ・基礎代謝や作業代謝が取り入れられた。
- ・調理が材料別でなく、調理法別に示された。
- ・調理科学的な実験実習が無くなり、様々な調理方法の技術習得へ重点が置かれた。
- ・家族だけでなく、地域の栄養改善が加えられた。

調理法別に、その種類や適した食材を示したことで、食品や栄養の内容を含めた総合的



な指導計画が作成できるようになったと考えられる。家庭経済を考慮した献立作成や調理について削除されたことや、調理科学的な実験を取り入れた実習が重要視されなくなったことが、生徒の将来へ与える影響は大きいと考える。

1952（昭和 27）年度の我が国の独立により、家庭科の食に関する領域から、調理科学実験的な実習や、食事の社会的意味に関する内容が削除された。これは従来我が国で行われてきた、女子に対する良妻賢母育成等の視点に戻ったためであると考えられる。

### ③1960（昭和 35）年度『高等学校 学習指導要領』

1956（昭和 31）年度版までは「家庭科編」による具体的内容の変遷を考察したが、1960（昭和 35）年度版からは「一般編」に示された家庭科の内容で変遷を考察する。1956（昭和 31）年度版までは、高等学校における学習指導要領に「一般編」が公示されず、教育課程のみ文書として示されていたが、昭和 35 年度より、「高等学校 学習指導要領 一般編」が公示されたためである。「学習指導要領 家庭科編 1956（昭和 31）年度版」と同様に家庭科を履修する生徒は「家庭一般」必修により基礎的内容を学習する。食に関する選択科目では「食物」が「食物Ⅰ」と「食物Ⅱ」へ変更された。「家庭一般」の食に関する領域の内容を要約し、考察する。

#### <家庭一般>

##### ●食生活の経営

##### ア 栄養と献立

(ア) 年令別・性別・労働別栄養所要量 (イ) 食品の栄養価 (ウ) 栄養の充足・嗜好と献立

##### イ 家族の献立

(ア) 家族構成と献立 (イ) 食物費の適正 (ウ) 調理の能率化

##### ウ 日常の食品

(ア) 炭水化物性食品 (イ) 脂肪性食品 (ウ) たんぱく質性食品

(エ) 無機質の給源となる食品 (オ) ビタミンの給源となる食品 (カ) 強化食品

##### エ 食品の選択と取り扱い

(ア) 衛生的な食品の選び方 (イ) 食品の洗浄と消毒

(ウ) 調理操作による食品成分の損失 (エ) 食物の保管

##### オ 調理

(ア)なま物 (イ)しる物・飲み物 (ウ)ゆで物・あく抜き (エ)あえ物・酢の物  
(オ)煮物 (カ)蒸し物 (キ)焼き物 (ク)いため物 (ケ)揚げ物 (コ)寄せ物

カ 食生活の合理化

(ア)わが国の食糧事情 (イ)家庭の栄養改善 (ウ)台所の改善

1960（昭和 35）年度版では特筆すべき変更点はなく、1956（昭和 31）年度版で、日常の食品の栄養素別分類は、「エネルギー源」「たんぱく質源食品」「無機質源食品」「ビタミン源食品」「調味料・嗜好品」とされていたが、1960（昭和 35）年度版より、五大栄養素（炭水化物、脂肪、たんぱく質、無機質、ビタミン）別と強化食品に分類された。食生活については、地域ではなく、我が国の食糧事情の視点を取り入れた。

④1970（昭和 45）年度『高等学校 学習指導要領』

「家庭一般」を基礎とし、さらにその他の科目を選択する形式に変化はなかった。その他の科目では、「食物経理」、「大量炊事」が、それぞれ時代に対応した内容をいっそう明確に示すため、「食物管理」、「集団給食」へと科目名が変更された。また、この時「家庭一般」は女子に対し必修科目となった。必修科目「家庭一般」の食に関する領域の内容の、昭和 35 年度版からの変更点を要約し、考察する。

<家庭一般>

●食生活の経営

ア 家族の食生活

(ア)家族の健康と栄養 (イ)栄養所要量

イ 食品とその選択

(ア)日常食品の性質と鑑別 (イ)食品衛生 (ウ)食品の購入

ウ 家族の献立

(ア)家族構成と献立 (イ)食物費と献立 (ウ)調理の能率と献立

エ 調理

(ア)献立による調理 (イ)調理の手法 (ウ)調理による食品成分の変化

(エ)食卓作法 (オ)施設・設備

#### 1960（昭和 35）年度版からの主な変更点

##### <削除された点>

- ・食品の栄養価、栄養素別の食品についての内容が削除された。
- ・献立の嗜好への配慮が削除された。
- ・食物の保管についての内容が削除された。
- ・「食生活の合理化」の内容から我が国の食糧事情についての内容が削除された。

##### <追加・その他の変更点>

- ・具体的な調理法が示されず、献立による調理が示された。

1970（昭和 45）年度の内容では、更に提示される内容が減少した。五大栄養素が主に含まれる食品についての内容が削除されたため、食品を栄養素別に分類する能力を習得することができず、献立作成能力が十分に身に付くとは考えられない。また、食物の保管や、我が国の食糧事情についての内容が削除されたが、基礎的な栄養に関する知識や献立作成能力は小・中学校で十分習得し、高等学校においては、さらに様々な角度から食生活を考える能力を習得すべきである。家電製品が各家庭に充足したことと、食品が安易に入手できるようになったことが、食物の保管についての内容の必要性を弱めた要因であると推測されるが、食物にはそれぞれに適応した保存法があり、その指導を行うことが家庭経営にもつながる重要な事項であると考え。また、生徒自身についてだけでなく、家族や地域の食生活の改善について考えるとといった、広い視野を持たせる指導が必要であると考え。献立作成時に嗜好について考慮する内容も削除された。しかし、栄養が充足していることや安全面が保障されていることは重要であるが、嗜好面について配慮し、楽しい食事をすることも重要であると考え。調理実習では、具体的な調理名を示すのではなく、生徒の作成した献立から適当なものを選択し実習することに変更された。これは、生徒が理論を確認する上で非常に有意義な変更であると考え。

#### ⑤1978（昭和 53）年度『高等学校 学習指導要領 昭和 53(1978)年度改訂版』

1978（昭和 53）年度版では家庭科の各科目の内容が具体的に示されず、「家庭一般」の食に関する領域は「食生活の設計・調理」と示されたのみであった。これは、「ゆとり教育」の影響を強く受けたためと考えられる。変更点としては、普通科において「家庭一般」に加え、「被服」「食物」「保育」「家庭経営・住居」等の科目より適切なものを選択し履修させることが指導計画の作成と内容の取扱いで示された。具体的な指導内容が明記さ

れていないが、「家庭一般」はこれまでと同様の基礎的内容が指導されていたことが推測される。

#### ⑥1989（平成元）年度『高等学校 学習指導要領』

これまで家庭科は、基礎科目である「家庭一般」を履修し、その他の科目が選択履修されていた。1999（平成元）年度版では形式が変更され、必修科目としてこれまでの「家庭一般」へ、「生活技術」「生活一般」が追加され、そのうち1科目を選択し、必修するものとなった。「家庭一般」の食に関する領域の内容は、1978（昭和53）年度版に比べ具体的になった。新しく作成された「生活技術」では、単元「生活管理の技術」に、「生活一般」では、単元「家族の健康管理」に取り入れられた。また、「生活一般」では、単元「食生活と調理」として、食に関する領域が独立して設けられた。3教科全てで具体的な食に関する指導内容は示されなかった。

##### <家庭一般>

- 食生活の設計と調理：家族の食事と栄養・食品の特質と選択・献立と調理

##### <生活技術>

- 衣食住の生活管理と技術：食生活

##### <生活一般>

- 家族の健康管理：食生活

#### ⑦1999（平成11）年度『高等学校 学習指導要領』

1999（平成11）年度版では科目名が「家庭基礎」「家庭総合」「生活技術」と変更された。「家庭総合」は「家庭一般」をもとに作成された教科であり、「生活一般」がなくなり、2単位である「家庭基礎」が新設された。内容は平成元年版と比較すると増加した。「家庭基礎」「家庭総合」「生活技術」それぞれの食に関する領域の内容を考察する。

## <家庭基礎>

### ●家族の生活と健康

#### ア 食生活の管理と健康

栄養、食品、調理、食品衛生などに関する基礎的な知識と技術を習得させ、家族の食生活を健康で安全に営むことができるようにする。

## <家庭総合>

### ●生活の科学と文化

#### ア 食生活の科学と文化

栄養、食品、調理などについて科学的に理解させるとともに、食生活の文化に関心をもたせ、必要な技術を習得して充実した食生活を営むことができるようにする。

## <生活技術>

### ●食生活の設計と調理

栄養、食品、調理などに関する知識と技術を習得させ、充実した食生活を営むことができるようにする。

#### ア 家族の食生活と栄養

家族の食生活の現状と課題について考えさせ、健康と栄養とのかかわりについて理解させるとともに、健康の保持増進に配慮した食生活の工夫ができるようにする。

#### イ 食品と調理

食品の栄養的特質と調理上の性質について理解させ、献立作成ができるようにするとともに、調理技術の習得を図り、家族の食事を整えることができるようにする。

#### ウ 食生活の管理

食生活環境の変化及び食生活の安全と衛生について理解させ、健康や安全に配慮した食生活の管理ができるようにする。

「家庭基礎」では、基礎的な知識と技術の習得が重視された。これまでの内容では、高等学校では小・中学校で習得した基礎的な知識や技術をさらに応用し、広い視野を持つための指導内容が多く取り込まれていた。しかし、授業時間数が半数となり、十分な指導を行うことができないため、小・中学校で習得した基礎的な知識や技術の定着のみに変更されたと推測する。食に関する指導領域では、各教科のうち「生活技術」が最も優れているといえる。食生活は健康や社交性、文化等との関わりが強いため、すべての教科で十分な内容とすべきであったと考える。

⑧2009（平成 21）年度『高等学校 学習指導要領』

学習指導要領に示された内容は、1999（平成 11）年度と同様の形式であり、内容に大きな変化はなかったため、「家庭基礎」「家庭総合」「生活デザイン」それぞれの食に関する領域の内容の 1999（平成 11）年度版からの変更点を要約し、考察する。

<家庭基礎>

●生活の自立及び消費と環境

ア食事と健康

健康で安全な食生活を営むために必要な栄養、食品、調理及び食品衛生などの基礎的・基本的な知識と技術を習得させ、生涯を見通した食生活を営むことができるようにする。

<家庭総合>

●生活の科学と環境

ア食生活の科学と文化

栄養、食品、調理及び食品衛生などについて科学的に理解させ、食生活の文化に関心をもたせるとともに、必要な知識と技術を習得して安全と環境に配慮し、主体的に食生活を営むことができるようにする。

<生活デザイン>

●食生活の設計と創造

ア家族の健康と食事

食事の意義を理解させ、家族の健康と栄養や調理など食生活に関する知識と技術を習得させるとともに、生涯を通して健康に配慮した家族の食生活を管理できるようにする。

イおいしさの科学と調理

食べ物のおいしさの要素や食品の栄養的特質と調理上の性質について科学的に理解させるとともに、栄養とおいしさを考えた食べ物や食事を作るために必要な知識と技術を習得させる。

ウ食生活と環境

食生活の安全と衛生について理解させ、食料の生産や流通と食生活とのかかわりや環境に配慮した食生活の在り方を考えさせるとともに、主体的に家族の食生活を営むことができるようにする。

エ食生活のデザインと実践

日常の食事や行事食における食の歴史や文化などについて理解させ、必要な知識と技術を習得させるとともに、食文化を継承し食生活を創造的に実践することができるようにする。

「各科目にわたる指導計画の作成と内容の取扱い」

食に関する指導については、家庭科の特質を生かして、食育の充実を図ること。

1999（平成11）年度版からの主な変更点

#### <家庭基礎>

- ・食に関する領域を含む単元は、「家庭の生活と健康」から「生活の自立及び消費と環境」へ変更された。
- ・基礎的な知識と技術から、基礎的・基本的な知識と技術へと変更された。
- ・家族の食生活を健全で安全な営み、生涯を見通した食生活の営みへ目標が変更された。

#### <家庭総合>

- ・食に関する領域を含む単元名は、「生活の科学と文化」から「生活の科学と環境」へ変更された。
- ・「栄養、食品、調理」に「食品衛生」が追加された。
- ・知識と技術を習得するだけでなく、安全と環境に配慮することが追加された。
- ・充実した食生活の営みから、主体的な食生活の営みへ目標が変更された。

#### <生活デザイン>

- ・単元名が「食生活の設計と調理」から「食生活の設計と創造」へ変更された。
- ・食べ物のおいしさについての視点が入り入れられた。
- ・充実した食生活の営みから、生涯を通した安全と環境を配慮した食生活の営みへ目標が変更された。
- ・家族の健康と食事について、食生活の工夫ではなく、管理ができることへ変更された。
- ・「おいしさの科学と調理」で、食品の栄養的特徴、調理特性を科学的に理解させるだけでなく、栄養とおいしさを考えた食べ物や食事を作るための知識・技術の習得が追加された。
- ・「食生活と環境」で、食料の生産や流通と食生活との関わりや環境に配慮した食生活の在り方を考えさせ、主体的な家族の食生活の営みが追加された。
- ・「食生活のデザインと実践」で、行事食や、食の歴史・文化などの理解、必要な知識・技術の習得をし、食文化の継承と、食生活を創造的に実践する能力の習得が追加された。

2009（平成 21）年度の改訂により、全体的に「基本的・基礎的な知識や技術の習得」、  
「生涯を通した」といった内容が含まれた。生徒が高等学校で小・中学校での学習した知識・技術の定着を図り、生涯を通し習得した知識・技術を活かした食生活が送れることを重要視したと考える。また、学習指導要領に「食育」が明記され、食の安全や食文化の継承といった、食育基本法に示された我が国の食に関する問題に対応する内容は取り入れられている。3科目全てで、食に関する内容の充実が図られているが、特に「生活デザイン」では、食に関する内容が増加し、食に関する問題への対応点を取り込まれた。

高等学校では、生徒が履修する科目により食に関する指導領域の内容が異なるため、削除された内容を比較することは困難である。しかし、小・中学校で習得した知識や技術の発展的学習が十分行える教科は「生活デザイン」のみであり、2単位である「家庭基礎」では知識や技術の発展的学習を行うための授業時間が十分ではないと考える。



### 3-2-4. 食に関する指導領域の変遷の考察

小・中学校の食に関する指導領域の変遷を要約し、考察する。高等学校においては、学校毎に履修する教科が異なるため省略する。

小・中学校学習指導要領の食に関する指導領域においてこれまで削除されてきた内容は以下の通りである。

<1947（昭和22）年度版より、2008（平成20）年度版までで削除された主な内容>

（小学校）

- 食品の消化吸収率の理解
- 食事の時間や分量、偏食による問題についての理解
- 間食についての理解と調理技術
- 食事の社会的意義の理解
- 調理をする目的や調理による栄養効果の理解
- 台所の施設設備の合理的な利用方法の理解
- 廃棄物やごみの処理についての理解
- 材料を整える時期の理解
- 食品の科学的な取扱いの理解
- 調理作業の協力の必要性の理解
- 食事作法（マナー）についての理解と技術

（中学校）

- 成人、幼児、老人、病人等の栄養管理の特徴の理解と献立作成能力
- 台所の施設設備の合理的な利用方法の理解
- 共同炊飯に関する理解と技術
- 常備食の調理技術習得
- 行事食についての理解と調理技術
- 卵の調理特性の理解、卵を使用する調理能力
- 調味料の調理特性についての理解
- 食事作法（マナー）についての理解と技術

小学生にとって高度な内容であるため削除されたと考えられる「食品の科学的な取扱い」等や、時代の変化に対応し削除されたと考えられる「材料を整える時期」等の内容もあるが、その他の多くの内容は授業時間数の減少に伴い削除された内容であると考ええる。

中学校では、小学校と同様に「常備食」や「共同炊飯」に関する内容は時代の変化に伴い指導の必要性が少なくなったために削除された内容であると考えられる。しかし、その他の内容は授業時間数の減少に伴う削除であると考ええる。

このうち、特に現在の食の問題に対し再び必要であると考える内容を以下に示し、考察する。

- 食品の消化吸収率と、病人に対する消化によい食事の理解
- 食事の時間や分量、偏食による問題についての理解
- 幼児、成人、老人等の栄養管理の特徴の理解と献立作成能力
- 間食についての理解と調理技術
- 行事食についての理解と調理技術
- 調味料の調理特性についての理解
- 台所の施設設備の合理的な利用方法の理解
- 廃棄物やごみの処理についての理解
- 食事作法（マナー）等の食事の社会的意義の理解

#### ○食品の消化吸収率と、病人に対する消化によい食事の理解

食品を栄養価や鮮度、品質といった視点でみるだけでなく、それを食した際の消化吸収率について理解することは、健康を保持増進するための食生活で重要である。給食の時間等の特別活動の時間や「理科科」「体育科」「保健体育科」等で学習した栄養素に関する知識と、体内での食品の消化吸収機構を、日常の健康状態と食生活に結びつけ指導することが「家庭科」では可能である。しかし、現在の小・中学校における指導内容には健康によい食習慣については取り入れられているが、疾病時の消化によい食事についての内容は取り入れられてはいない。食生活で疾病予防が可能であることだけでなく、疾病の回復にも食生活が重要である。食品には消化しやすいものとしにくいものがあること、並びに流動食等の消化しやすい調理の仕方があることについての理解は健康保持に重要であると考ええる。

### ○食事の時間や分量、偏食による問題についての理解

現在の食生活により引き起こされている心身の健康問題は、すべてが食事に適した時間や適切な分量を理解していない、もしくは理解はしているが実行されていないために引き起こされているものであると考える。そのため、食習慣が定着していない小・中学生に対し正しい知識を指導することは重要であると考えます。

### ○幼児、成人、老人等の栄養管理の特徴の理解と献立作成能力

家族は様々な年齢や身体的特徴を持つもので構成されている。そのため、家族の食生活を管理していくためには、自らの栄養管理の特徴を理解するだけでなく、幼児や成人、老人等の栄養管理の特徴の理解が必要である。また、献立作成は栄養素の特徴だけでなく、嗜好や咀嚼・嚥下能力などを理解することも必要となる。家族を理解するうえでも、幼児、成人及び老人等の栄養管理の特徴を理解し、献立作成の能力を習得することは必要であると考えます。

### ○間食についての理解と調理技術

現在、菓子類やジュース類が多種類流通しており、子どもたちの間食についての意識は、1日で不足する栄養素を補う目的から、空腹や嗜好を満たす目的のみに変化してきていると考える。あらためて子どもに対する間食についての理解や、自分で整える能力をつけるための指導が必要であると考えます。

### ○行事食についての理解と調理技術

地域の食文化と同様に、子どもに対し、我が国の伝統的行事食について指導することは、食文化の継承の面でも非常に重要であると考えます。

### ○調味料の調理特性についての理解

日常的に使用する調味料の調理特性を理解することで、調理に対する関心を持ち、応用力をつけることにつながると考える。

### ○台所の施設設備の合理的な利用方法の理解

調理の技術だけでなく、調理を行う台所の施設設備を衛生的に保つことができ、能率を考えた流しや調理台の高さ・広さ・配置を理解することは必要であると考えます。

### ○廃棄物やごみの処理についての理解

現在の様々な環境問題を改善するためには、各家庭における廃棄物やごみの処理が非常に重要である。ごみの分別方法等は地域によって異なり、その方法や必要性を理解しなけ

ればならない。また、廃棄物やごみの再利用といった観点における指導も必要であると考ええる。

### ○食事作法（マナー）等の食事の社会的意義の理解

来客時のもてなしとして、お茶の入れ方等や、招かれた場合の望ましい態度等も我が国で受け継がれてきた食文化である。また、現在家庭生活において「孤食」やテレビを見ながらの食事等が増加しており、食事が家庭生活の団らんにも大切であることが実感できない状況にある。子どもたちが自らの食事中的環境を見直し、改善していくためには必要な内容であると考ええる。

このように現在の食の問題に対応する内容が削除されているだけでなく、授業時間数が少ないことにより、提示されている内容に関しても児童生徒への知識や技術の定着が困難な状況にある。そこで、財団法人日本スポーツ振興センターが実施した「平成 17 年度児童生徒の食生活等実態調査」より、以下の 3 つの質問に対する回答（図 3-1～3）から、児童生徒が心身の健康を保持増進するためのバランスのよい食事の実践能力があるかを考察した。

「次の食品は、おもにどんなはたらきをしますか」

「栄養のバランスを考えて食べるか」

「自分だけで料理を作ることができるか」

食品の主な働きを理解しているかを調査するため、10 食品（じゃがいも、ヨーグルト、かぼちゃ、えび、いちご、とうふ、バター、もち、みかん、きゅうり）を、三色食品群（熱や力となる食品(黄)、血や肉となる食品(赤)、体の調子をととのえる食品(緑)) に区分することが可能であるかを解答させている。その正答数により、3 問以下の者は「理解しているとはいいがたい」、4 問から 8 問の者は「まあまあ理解している」、9 問以上の者は「よく理解している」の 3 つに分類した。結果、「理解しているとはいいがたい」は小・中学生共に 10%程度、「まあまあ理解している」は小・中学生共に 68%程度、「よく理解している」は小・中学生共に 20%程度であった。中学校では、小学校での三色食品群の知識を基に五大栄養素に関する指導を行う。しかし、中学生において三色食品群を理解している生徒は約 20%であり、基礎となる知識が備わっていない状態で、五大栄養素に関する知識を理解できるとは考えにくい。

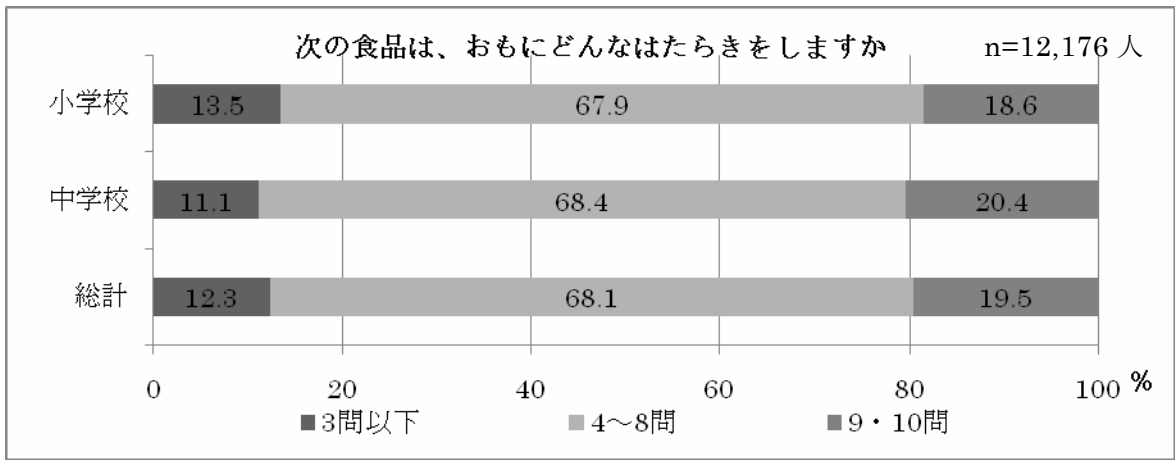
次に栄養のバランスを考えて食べるかという質問に対しては、「はい」と回答したのは、

小学生で 33%、中学生で 26%であり、「いいえ」と回答したのは小学生で 25%、中学生で 35%であった。小・中学生共に 40%程度は「わからない」と回答していた。栄養のバランスを考えて食べていると自分で判断ができている児童生徒の数は、わずか小学生で 3人に 1人、中学生で 4人に 1人であった。また、栄養のバランスを考えて食べていないと回答した児童生徒の数は、考えて食べていると回答した児童生徒と同程度であった。

最後に自分だけで料理を作ることができるかという質問に対して、「はい」と回答した小・中学生は共に 70%前後であった。小学校において基本的調理技術に関する指導を行っているにもかかわらず、中学生の 30%が「いいえ」と回答している

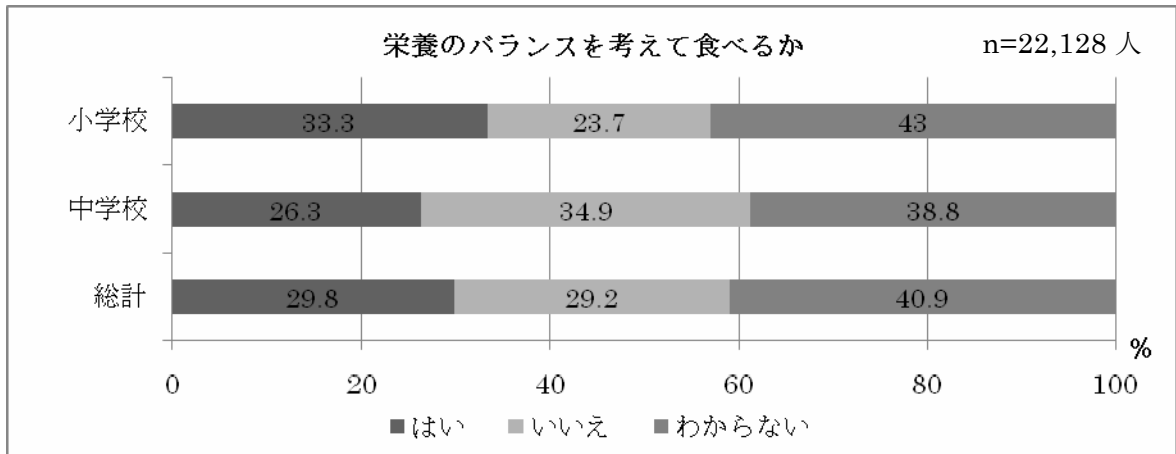
これらの結果より、児童生徒には十分な栄養素の知識や献立作成能力、調理技術が身についているとは考えられない。学校教育における、家庭科の授業時間数の減少により指導時間が不十分であることが要因の一つであると考ええる。

授業時間数が減少したことにより、現在家庭科では、献立作成や調理実習を繰り返し指導することは困難な状況にあり、体験を目的とした指導となっている傾向がある。調理に関する指導や、調理実習を行うことが可能である教科は家庭科のみであり、児童生徒に十分な知識や技術を定着するためには、家庭科の授業時間数や内容を見直す必要があると考える。



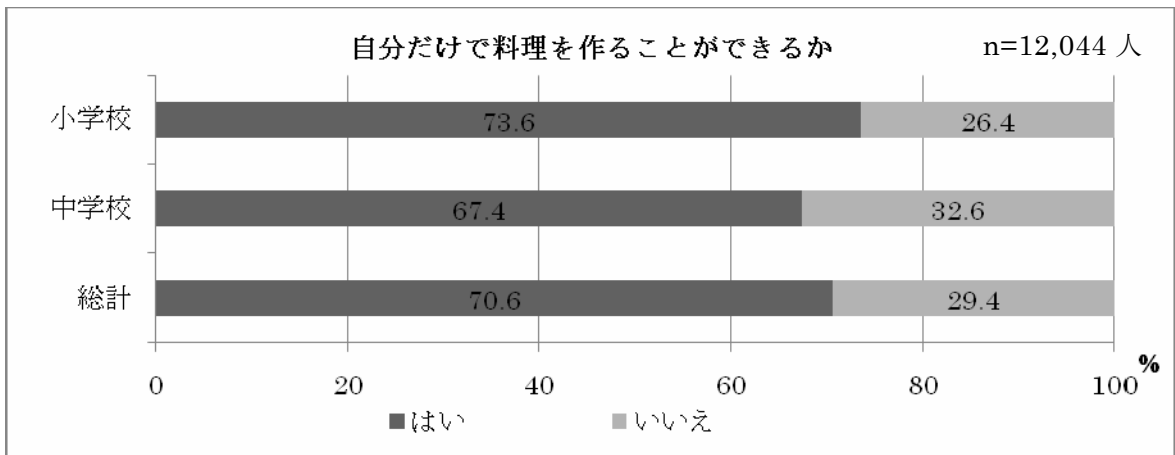
「平成 17 年度児童生徒の食生活等実態調査報告書」 財団法人日本スポーツ振興センター

図 3-1. 食品の働きの理解



「平成 17 年度児童生徒の食生活等実態調査報告書」 財団法人日本スポーツ振興センター

図 3-2. 栄養のバランスを考えて食事をしているか



「平成 17 年度児童生徒の食生活等実態調査報告書」 財団法人日本スポーツ振興センター

図 3-3. 調理技術を習得しているか

### 3-3. 食に関する指導の手引

「食に関する指導の手引」は、食育推進基本計画に基づき、学校における食育推進のための手引として 2006（平成 18）年度に文部科学省が作成したものである。

まえがきにおいて、食生活の多様化により、家庭においての十分な知識に基づく指導が困難であることや保護者自身が望ましい食生活を実践できていない場合があるため、学校・家庭・地域社会が連携し子どもの望ましい食習慣の形成に努めることが必要であるとされている。これまでも学校においては食に関する指導を行ってきており、「学校給食指導の手引」や「食に関する指導参考資料」等の資料を作成してきた。新たに「食育」という言葉がいわれるようになったが、「食育」は家庭や地域への普及啓発等を含めるものである。そのため、これまで教育現場において使用されてきた「食に関する指導」は教育上の指導のみを示しており、「食育」の一部として使用されている言葉であることが分かる。

これまで使用されていた資料等を参考にし、栄養教諭の関わりを明記した新たな手引きとして作成されたものが、「食に関する指導の手引」である。この資料は学校給食が実施されている小学校、中学校等においての参考書として作成されたが、学校給食が実施されていない学校においても、準じて指導を行ってほしい旨が記されている。

#### <食に関する指導の目標>

「食に関する指導」においては、各学校での差をつけないため、どの児童や生徒にも共通した基本的・基礎的な目標が必要である。「食に関する指導の手引」では、以下の 6 つの目標を掲げている。

#### [食に関する指導の 6 つの目標]

- 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。…食事の重要性
- 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。…心身の健康
- 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。…食品を選択する能力
- 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。…感謝の心
- 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。…社会性
- 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。…食文化

これらの目標には現在の我が国での食の問題が全て含まれているため、この目標を児童・生徒に対し行う指導で達成することができれば、将来の我が国の食の改善を行うこと

ができると考える。さらに、6つの目標それぞれに各学年の具体的目標を示している。

#### <食に関する指導に関わる全体計画の作成の必要性>

食育推進基本計画では、学校における食育における全体計画の作成の必要性を重視している。その理由として以下の3点をあげている。

1. 学校における食育は、給食の時間、特別活動、各教科等のさまざまな教育の内容に密接にかかわり、その推進のためにはさまざまな取組みが求められる。このため、学校教育活動全体の中で計画的に体系的な食に関する指導を行っていくことが必要であること。
2. 学校の教職員全体で食育に取り組む上で、学校全体の食育の目標や具体的な取組についての共通理解をもつことが必要であること。
3. 児童生徒が食について理解を深め、日常生活において実践していくためには、学校での指導と併せた家庭や地域社会での取組が必要であること。

学校における食育を効果的に推進するためには、共通の目標のもとで校内の全教職員による取組が必要であり、共通理解を図るための資料として全体計画を作成することで、学校全体で継続的かつ体系的な指導を実現できると考える。また、学校で習得した知識や技術を児童生徒が日常生活において実践していくためには、家庭や地域の協力が必要である。このような保護者等の理解を得るためにも全体計画は必要であるとしている。

全体計画を作成する上で掲げられることが望まれる内容は以下の7つである。

1. 学校全体の食に関する指導の目標を設定すること。
2. 学年ごとの食に関する指導の目標（評価の観点でもある）を設定すること。
3. 給食の時間における食に関する指導の内容等を年間を通しての一覧表として整理すること。
4. 学年ごとに各教科、特別活動、総合的な学習の時間等における食に関する指導の内容等を抽出し、それらを年間を通しての一覧表に整理すること。
5. 個別相談指導の在り方について示すこと。
6. 地場産物の活用の在り方について示すこと
7. 保護者や地域との連携の在り方、隣接する学校（園）との接続について示すこと。

この内、4では食に関する指導と学習内容の面で関連している教科として「社会、理科、生活、家庭、技術・家庭、体育、保健体育」が例としてあげられ、これらの教科より食育



の観点で指導内容を抽出しまとめることとしている。これらに基づき作成された具体的な全体計画の例、全体計画をふまえた指導を進めるに際しての留意点が示されている。

#### <栄養教諭に期待される役割>

栄養教諭は「児童の栄養をつかさどる」職責を有しており、学校の食育において中心的な役割を果たすことが求められている。しかし、このことは児童生徒に対する食に関する指導の全てを行うことを意味するものではないとされ、栄養教諭に学校全体における指導が適切になされる状態を作り出すことが求められている。具体的な取組として以下の8点を積極的に行うことが示されている。

1. 全体計画の作成の検討、原案作成、決定等の進行管理を行うこと。
2. 教職員の連携・調整の要としての役割を果たすこと。
3. 家庭や地域社会との連携・調整の要としての役割を果たすこと。
4. 給食献立計画、給食の時間における食に関する指導の計画、各教科等における食に関する指導の計画の関連付けを積極的に行うこと。
5. 校長その他の教職員に対して食の観点から把握した児童生徒の生活実態等を積極的に提示すること。
6. 校長その他の教職員に対して食育に関する取組事例、研究成果等を積極的に提供すること。
7. 校長その他の教職員に対して自校や他校における学校給食の現状や課題等についての情報提供を積極的に行うこと。
8. 複数の学校や共同調理場を業務する栄養教諭も、各学校における全体計画の作成及び全体計画を踏まえた指導の実施に際しては、積極的に参画すること。

全体計画を作成するため、中心となる栄養教諭は、各学校の児童生徒や給食状況を把握し、各教科等の目標や内容を十分理解する必要がある。また、日頃から学校の取組内容等の理解に努め、家庭や地域の連携にも十分留意し、さらに学校給食が生きた教材として活用されるような献立作成等や効果的な指導を行うための実践事例を収集と校内への提供に努めなければならない。このように栄養教諭に期待される役割は多い。

#### <各教科等における食に関する指導の展開>

各教科での食に関する指導では、直接関連する教科として「社会、理科、生活、家庭、

技術・家庭、体育、保健体育」があげられ、その他の教科は学習の扱い方によって食に関する指導に結びつけることが可能である間接的な教科であるとしている。「食に関する指導の手引」では、この直接関連する教科ごとに以下の項目立てにより整理している。

1. 教科の目標：学習指導要領に書かれている目標
2. 教科の特性：その教科だけがもつ特別な性質をわかりやすく紹介
3. 教科の内容：学習指導要領に記述してある内容から、食に関連している内容について提示
4. 食に関する指導の進め方：食に関する指導の指導例
5. 実践事例
6. 栄養教諭のかかわり方：栄養教諭が指導する場合、どのようなかかわり方が可能なのかを、教科等の特性に応じて記述

教科の中でも「家庭、技術・家庭」での食に関する指導の進め方や栄養教諭の関わり方は非常に多くの内容が示されている。目標や特性、及び指導例を学習指導要領の内容と比較検討する。さらに、実践事例については省略し、栄養教諭の関わり方について考察する。

「食に関する指導の手引」は2007（平成19）年度に作成されたため、平成10年度に公示された学習指導要領を使用している。しかし、平成20年度に新学習指導要領が公示され、「学校における食育の推進」が明記され、内容が充実した。そのため新学習指導要領においても使用が可能となるよう、内容の区分を新旧の整理をしたものとし、新学習指導要領で充実した食育の観点の内容についての新たな指導の例を提案する。また、家庭科には衣食住や家庭経営といった多くの領域があるが、それぞれが独立しているのではなく、関連性をもたせた指導が行われている。家庭科教員に対し実施された調査<sup>2)</sup>により、家庭科の指導内容全ての領域において食育に関連があると思われると回答している（図3-4）。しかし、「食に関する指導の手引」では食生活領域のみを示し、他の指導領域については示されていない。そのため他の領域の内容を提示し、食に関する領域との関連を持たせた指導の例を提案する。

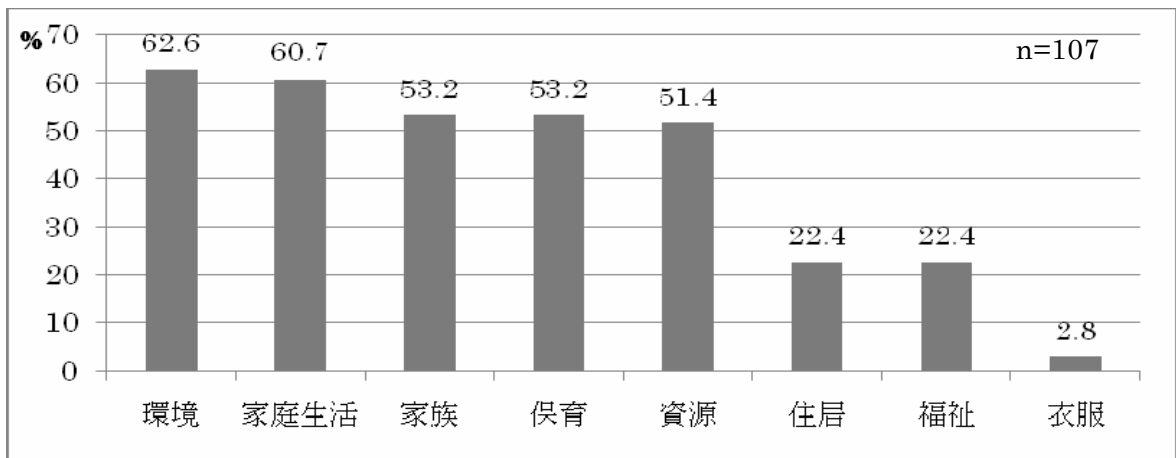


図3-4. 食育に関連があると思われる領域

①「小学校 家庭科」の内容と指導例、他の指導領域における指導例の提案

「食に関する指導の手引」では、小学校では第5、6学年にのみしかない家庭科での食に関する指導の進め方の例が、他の教科に比べ非常に多く示されている。その多さから、家庭科が食に関する指導の要となる教科であることが分かる。指導の例と栄養教諭の関わり方をそれぞれ提示し、考察する。なお、表3-21により、学習指導要領1998（平成10）年度改訂版（以下、旧指導要領とする）を使用して作成された内容を、2008（平成20）年度版（以下、新学習指導要領とする）での使用が可能となるように変更点を整理したものとする。また、家庭科の他の指導領域の内容での食に関する指導の例を提案する。

<食の指導を行う指導領域として提示されている内容>

「食に関する指導の手引」では、小学校「家庭科」で食に関する指導が可能である内容として旧学習指導要領の（1）ア、イ、ウ、エ、（4）ア、イ、（5）ア、イ、ウ、エ、オが示されている。このうち、直接的に食生活に関する指導内容が示されているのは（4）と（5）であるが、家庭生活に関する内容である（1）が食に関連している内容として提示されている。これらの項目は新学習指導要領の項目に照らし合わせた場合、以下のようになる。

### 内容項目の変更点

旧学習指導要領		新学習指導要領
(1) ア	→	A (2) ア
〃 イ	→	〃 イ
〃 ウ	→	〃
〃 エ	→	A (3) ア
(4) ア	→	B (2) イ
〃 イ	→	〃 ウ
(5) ア	→	B (3) ア
〃 イ	→	〃 イ
〃 ウ	→	〃 ウ
〃 エ	→	〃 エ
〃 オ	→	〃 イ
〃 カ	→	〃 オ

これらの内容の項目の関連を図りながら、以下のような指導の例が示されている。

#### ●食に関する指導の進め方（例）

○家庭には、自分の生活とともに家族一人一人の生活があり互いに支え合っていることや、衣食住などの家庭の仕事を家族が互いに分担していることに気付くようにするため、家庭での家族の仕事を観察したり、食事についての家族等へのインタビューを行ったりできるようにします。〔旧学習指導要領の項目(1)アに新学習指導要領での項目A(2)アを追加する。以下「旧(1)ア・新A(2)ア」と略記する。〕

○児童と家族がコメントを交換し合う「家族ふれ合い便」を取り入れるなど、児童が学習を通して身に付けた食に関する知識や技能を土台に家族とのコミュニケーションをとりながら実践できるようにし、家族からのアドバイスや励まし、賞賛を通して実践の喜びを味わえるようにします。〔旧(1)イ～エ ・ 新A(2)イ、(3)ア〕

○食事を観察したり、作ったり食べたりすることなどを通して、食品やその調理過程、味や食べ方などに興味をもつようにし、毎日の食事について、なぜ食べるのか考え、どのように食べたらよいか、意識して生活していくようにします。〔旧(1)ア、(4)アイ、(5)ア～

カ ・ 新A(2)ア、B(2)イウ、(3)ア～オ]

○食事には、体を成長させたり活動のもとになったりする働きや、家族が楽しんだり心を和ませたりする働きがあることに気付き、主体的に食事をとることができるようにします。〔旧(1)ウエ、(4)ア ・ 新A(2)イ、A(3)ア〕

○食品は、体内での主な働きにより、「主に体をつくるもとになる」「主にエネルギーのもとになる」「主に体の調子を整えるもとになる」の3つに分けられることが分かるようにします。さらに、体内での働きにより食品を分類できるようにするために、日常の食事内容や学校給食の献立などを教材として活用します。〔旧(4)アイ ・ 新B(2)イウ〕

○摂取する食品に偏りがあると体内での働きも偏りが生じやすいので、食品の体内での働きをもとにして食品の組合せを具体的に考える学習を展開し、食品を数多く組み合わせる必要があることが分かるようにします。〔旧(4)アイ ・ 新B(2)イウ〕

○日常の食事に使われている食品をグループ分けする活動を通して、毎日多数の食品を食べていることを実感できるようにします。〔旧(4)アイ ・ 新B(2)イウ〕

○米飯とみそ汁を中心として、各グループからバランスよく食品を組み合わせておかずとなる料理を考え、それをもとに具体的な1食分の食事を考えることができるようにします。児童の実態に応じてパンなどを中心にした1食分の食事を扱うことも考えられます。〔旧(4)アイ ・ 新B(2)イウ〕

○1食分の食事の計画に当たっては、単に1食分としての組み合わせを考えるだけの学習に終わることがないように、例えば、「簡単な調理」の学習とかかわらせ、自分が考えた食事を実際に調理する活動を設定するなどして、日常生活で実践できるようにします。〔旧(4)アイ ・ 新B(2)イウ〕

○1食分の食事を考える際には、栄養の他に家族の好みや季節、費用などの観点が考えられますが、ここでは食品の組合せに重点を置き、広げすぎないようにします。〔旧(4)アイ ・ 新B(2)イウ〕

○1食でバランスがとりにくい場合は、他の食事や間食などでとるようにすればいいことが分かるようにします。また、児童の実態に応じて、既製の料理や食品を利用する場合も、バランスよく食品を組み合わせているかを3つの分け方の例を参考に確認するなど、常にバランスを考えさせることにより、日常生活で偏りなく食べることができるようにします。〔旧(4)アイ ・ 新B(2)イウ〕

- 日常の食事でよく使用される食品を使って食べる人のことを考えて調理したり、配膳したりすることにより、調理に関する基礎的な技能を身に付け、日常生活で活用できるようにします。なお、日常よく使用する食品には、米・野菜・いも類・卵・地域の特産物などが考えられます。〔旧(5)ア～カ ・ 新B(3)ア～オ〕
- 目的や食べる人の好みを考えて材料を組み合わせ、手順や用具等について調べ、自分で調理の計画を立てることができるようにします。特に、複数の調理をする時には、何をどのような手順で調理するか考えることを通して、調理するものを考え、見通しをもって時間配分をし、手際よく調理を進めることができるように計画を立てさせます。〔旧(5)ア ・ 新B(3)ア〕
- 調理に用いる食品については、安全・衛生に留意する必要があるため、特に生の魚や肉は鮮度を保つことが難しいので、扱わないようにします。生の魚や肉を扱った調理は、中学校において行います。〔旧(5)ア ・ 新B(3)ア〕
- 調理に必要な材料は、一人分の量から考えておよその量が分かるようにするため、また、食品をおいしく調理するため、計量スプーン、計量カップ、上皿自動秤などの使い方を学習し、計量器の扱いに慣れて調理に必要な材料を実際に正しく計量することができるようにします。〔旧(5)カ ・ 新B(3)オ〕
- 我が国の伝統的な日常食である米飯とみそ汁を、基礎的な調理の技能を生かして作ることができるように調理実習を行います。米の洗い方、水加減、浸水時間などを調べ、加熱により固い米が柔らかい飯になる変化を実感的にとらえ、なべを用いて炊飯することができるようにします。また、みそ汁は、だしのとり方、実の切り方や入れ方、みその味や香りを損なわない扱い方などを調べ、みそ汁を調理できるようにします。〔旧(5)エ ・ 新B(3)エ〕
- どんな食器にどのように盛り付けると食べる人が喜ぶか、一人ずつ盛り付けるか一皿に盛り付けるかなど、その相手や目的に応じて工夫するとよいことを実感的に分かるようにさせることにより、料理の分量や色どり、食べやすさや食器の位置を考え、盛り付けや配膳ができるようにします。〔旧(5)オ ・ 新B(3)イ〕
- でき上がった料理を、みんなで楽しく食べるために、会話を考えたり、食べる速さに気を付けたり、食器の扱い方などを見苦しくならないようにしたりするなど工夫して一緒に食事ができるようにします。〔旧(5)オ ・ 新B(3)イ〕
- 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱いについて学習します。例えば、包丁は相

手に刃を向けて渡さないこと、置く場所や置き方を工夫することなどの包丁の安全な取扱いや、まな板は洗ってから使うこと、ふきんと台ふきを区別して使うことなどのまな板やふきんの衛生的な取扱いについて、実習を通してできるようにします。〔旧(5)カ ・ 新B(3)オ〕

○使用前後に器具栓などを確認したり、加熱の仕方と関連させた火力の調節ができるようにしたりするなど、実習を通して、学校で使用する調理用こんろの特徴や火傷の防止などに留意して、こんろを安全に取り扱うことができるようにします。特に調理中は換気に注意し、換気扇を動かすことに留意します。〔旧(5)カ ・ 新B(3)オ〕

「食に関する指導の手引」に示された上記の指導の進め方の例と、「小学校学習指導要領」の各教科の指導の進め方の例として公示されている「小学校学習指導要領解説 家庭編」と照合した。結果、「食品の分類を学習する教材として学校給食の献立を活用する(下線部)」以外の全ての内容が「小学校学習指導要領解説 家庭編」に示されている内容と同じであった。また、「小学校学習指導要領 家庭編」には「食に関する指導の手引」には示されていない指導の例が上記以外にも示されている。そのため、上記の例は食の指導を家庭科で実践する場合不十分な内容であると考えられる。

<他の指導領域との関わりを持たせた指導例の提案>

小学校家庭科での内容の主な指導領域は「家庭生活」「家族」「食生活」「衣生活」「住生活」「生活に役立つ物の製作」「消費生活」「環境」である。このうち「食に関する指導の手引」では、「家庭生活」「家族」領域と「食生活」領域との関わりを持たせた指導の進め方の例を示している。しかし、実際には他の指導領域においても「食生活」領域との関わりを持たせた指導を進めることが可能である。その指導例を下記に示す。

①「衣生活」領域との関わりを持たせた指導の進め方の例

○調理実習の際にエプロンと三角巾を着用させ、衛生面や安全面から調理作業に応じた衣服の着方を考えさせる。調理実習後のエプロンの汚れ等から、洗濯等が容易な布の選択や、効率的に作業を行うためにエプロンのポケットがどの位置にあることが望ましいかといった衣服の管理や機能についての工夫をするようにする。〔新C(1)ア、B(3)ア～エ〕

②「住生活」領域との関わりを持たせた指導の進め方の例

○調理実習の計画を立てる際に台所での動線を生徒に作成させ、物を使う場所、その使用

目的や頻度、大きさや形などによって整理・整頓の仕方を工夫する必要があることが分かり、何がどこにあるか、必要な物がすぐに取り出せるか、空間を有効に使えるかなどの視点から工夫できるようにする。〔新C(2)ア、B(3)ア〕

③「生活に役立つ物の製作」

○調理の際に使用するふきんを手縫いやミシンで製作する。同じふきんに対し、なみ縫いや返し縫い、ミシンで縫った辺を作成する。調理実習の際に仕様することにより、自分で改善点を次の製作に活かすように促し、次の製作への意欲を持つようにする。〔新C(3)イ、B(3)イ～エ〕

④「消費生活」領域との関わりを持たせた指導の進め方の例

○買い物の実習では、調理の材料の選択や購入を行わせ、食品等に付けられた日付などの簡単な表示やマークなどから食品の安全面等を自分の目で確かめ、目的に合った品質のよい物を無駄なく購入することができるようにする。〔新D(1)イ、B〕

⑤「環境」領域との関わりを持たせた指導の進め方の例

○調理の材料や熱源を無駄なく使うことや、調理用具を長く大切に活用することができるようにする。また、使い終わった物を他の用途に再利用したりするなどの工夫ができるようにする。〔新D(2)ア、B〕

このように、他の領域の指導においても「食生活」領域は関わりが強い。そのため、「食に関する指導の手引」においては、他の領域との関わりを持たせた指導の進め方の例も提示するべきであったと考える。また、「小学校学習指導要領解説 家庭編」には「食生活」領域と他の指導領域の関わりを持たせた指導の進め方の例が多く示されている。そのため、栄養教諭や食育を推進に関わる教職員は、家庭科の指導目標や内容を十分理解する必要があると考える。



●栄養教諭のかかわり方（例）

- 学習指導要領の内容を踏まえ、学級担任や教科担当と連携して学習の基礎・基本を指導します。個に応じたきめ細かい支援をすることが大切です。
- 指導に当たっては、学校給食を教材とし、学校給食に用いられている食品、献立内容の工夫、学校給食ができるまでの過程、児童の学校給食の摂取状況及び課題などについて説明したり、食品を実際に見せることにより、児童の日常の食事への関心を一層高めたり、調和のよい食事のとり方の理解を一層深めます。また、教科で得た食に関する知識を給食の時間に確認させることにより、食事への興味・関心を一層高めます。
- 学校給食の献立を取り上げながら、食品の組み合わせや日常の食事としてふさわしい料理について説明したり、児童の作成した1食分の食事の計画に具体的なアドバイスをしたりします。
- 児童の作成した一食分の食事の計画を、学校給食の献立の中に組み込むことなどにより、児童の食事作りへの関心を一層高めます。
- 包丁の使い方等の具体的なアドバイスを通して、安全と衛生に注意して取り扱うことや基礎的な取扱いについて理解させます。
- 学校給食における衛生管理の取組や工夫について知らせ、調理実習で使用する食材や用具、食器の安全で衛生的な取扱いについての理解を一層深めます。

栄養教諭のかかわり方の例では、学校給食と授業内容との関連を持たせることが中心に示されている。その他、食事の計画や包丁の使い方等に対する具体的アドバイスはこれまで家庭科教員が実施してきたことであり、栄養教諭のかかわりを必要とする内容ではないと考える。栄養教諭が他の教諭と異なる部分は、学校給食経営を行っていることと、他の教科との連携をとり学校における全体的な食育の計画作成の中心となることである。年間の学校全体の指導計画から、関連する他教科の内容等との指導時間の調整を行うことを示すべきであったと考える。

表 3-21. 小学校家庭科 新旧内容項目一覧

新学習指導要領	旧学習指導要領
<p>A 家庭生活と家族</p> <p>(1) 自分の成長と家族 ア 成長の自覚、家庭生活と家族の大切さ</p> <p>(2) 家庭生活と仕事 ア 家庭の仕事と分担 イ 生活時間の工夫</p> <p>(3) 家族や近隣の人々とのかかわり ア 家族との触れ合いや団らん イ 近隣の人々とのかかわり</p>	<p>(1) 家庭生活と家族 ア 家族の仕事 イ 自分の仕事の工夫 ウ 生活時間と家族への協力 エ 家族との触れ合いや団らん</p>
<p>B 日常の食事と調理の基礎</p> <p>(1) 食事の役割 ア 食事の役割と日常の食事の大切さ イ 楽しく食事をするための工夫</p> <p>(2) 栄養を考えた食事 ア 体に必要な栄養素の種類と働き イ 食品の栄養的な特徴と組合せ ウ 1食分の献立</p> <p>(3) 調理の基礎 ア 調理への関心と調理計画 イ 材料の洗い方、切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付け ウ ゆでたり、いためたりする調理 エ 米飯及びみそ汁の調理 オ 用具や食器の安全で衛生的な取扱い、こんろの安全な取扱い</p>	<p>(2) 衣服への関心 ア 衣服の働きと着方 イ 日常着の手入れとボタン付けや洗たく</p> <p>(3) 生活に役立つ物の製作 ア 製作計画 イ 手縫いやミシン縫いによる製作 ウ 用具の安全な取扱い</p> <p>(4) 食事への関心 ア 食品の栄養的な特徴と食品の組合せ イ 1食分の食事</p>
<p>C 快適な衣服と住まい</p> <p>(1) 衣服の着用と手入れ ア 衣服の働きと快適な着方の工夫 イ 日常着の手入れとボタン付け及び洗濯</p> <p>(2) 快適な住まい方 ア 住まい方への関心、整理・整頓及び清掃の仕方と工夫安全な取扱い イ 季節の変化に合わせた生活の大切さ、快適な住まい方の工夫</p> <p>(3) 生活に役立つ物の製作 ア 形などの工夫と製作計画 イ 手縫いやミシン縫いによる製作・活用 ウ 用具の安全な取扱い</p>	<p>(5) 簡単な調理 ア 調理計画 イ 洗い方、切り方、味の付け方、後片付け ウ ゆでたり、いためたりする調理 エ 米飯及びみそ汁の調理 オ 盛り付けや配膳、楽しい食事 カ 用具や食器の安全で衛生的な取扱い、こんろの安全な取扱い</p>
<p>D 身近な消費生活と環境</p> <p>(1) 物や金銭の使い方と買物 ア 物や金銭の大切さ、計画的な使い方 イ 身近な物の選び方、買い方</p> <p>(2) 環境に配慮した生活の工夫 ア 身近な環境とのかかわり、物の使い方の工夫</p>	<p>(6) 住まい方への関心 ア 整理・整とん、清掃の工夫 イ 身の回りを快適に整えるための手立てや工夫、気持ちよい住まい方</p> <p>(7) 物や金銭の使い方と買物 ア 物や金銭の使い方 イ 身の回りの物の選び方や買い方を考えた購入</p> <p>(8) 家庭生活の工夫</p>

## ②「中学校 技術・家庭科」の内容と指導の例、他の領域での指導例の提案

小学校と同様に、食に関する指導の手引きにおいて、中学校技術・家庭科の指導の例は他の教科に比べ非常に多く、食に関する指導の要となる教科であることが分かる。内容と指導の例、栄養教諭の関わり方をそれぞれ提示し、考察する。また、小学校と同様に表3-22より、学習指導要領1998（平成10）年度改訂版（以下、旧指導要領とする）を使用して作成された内容を、2008（平成20）年度版（以下、新学習指導要領とする）での使用が可能となるように変更点を整理したものとし、家庭科の他の領域の内容での食に関する指導の例を提案する。

<食の指導を行う指導領域として提示されている内容>

「食に関する指導の手引」では、中学校「技術・家庭」の家庭分野で食に関する指導が可能である内容として旧学習指導要領のA（1）ア、イ、ウ、（2）ア、イ、ウ、（5）ア、イ、B（3）ア、イ、（4）ア、イ、（6）ア、イが示されている。このうち、直接的に食生活に関する指導内容が示されているのはAの内容であるが、家庭生活に関する内容であるB（3）や、消費生活に関する内容であるB（4）、地域や環境に関する内容であるB（6）が食に関連している内容として提示されている。これらの項目は新学習指導要領の項目に照らし合わせた場合、以下ようになる。

### 内容項目の変更点

旧学習指導要領		新学習指導要領	旧学習指導要領		新学習指導要領
A（1）ア	→	B（1）ア	A（5）イ	→	—
"    イ	→	"    イ	B（3）ア	→	A（2）ア
"    ウ	→	B（2）ア	"    イ		
A（2）ア		"    ウ	B（4）ア	→	D（1）イ
"    イ	→	B（3）ア	"    イ	→	D（2）ア
"    ウ	→	"	B（6）ア	→	A（2）ア
ア	→	B（3）ア	"    イ	→	D（2）ア

これらの内容の項目の関連を図りながら、以下のような指導の例が示されている。

●食に関する指導の進め方（例）

- 生命の維持をはじめ、健康の保持増進や成長のために必要な栄養素は、毎日の食事から摂取する必要があることを、各自の食事点検や中学生にありがちな食事例などから課題を見つけて学習を進めるなど、できるだけ具体的な事例を通して、生徒が主体的に学習活動に取り組めるように工夫します。また、食事のとり方の事例などから、規則正しい食事が生活のリズムを作り、食事を共にすることによって人と人との関係を深めることができることなど、生活の中で食事が果たしている役割や健康によい食習慣を身に付けることの重要性について学習します。〔旧A(1)ア・新B(1)ア〕
- 人が生命を維持し、活動したり成長したりするために必要な成分を栄養素ということ、人が食物から摂取しなければならない栄養素には炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミンがあり、五大栄養素と呼ばれていること、それらは相互に関連をもちながら健康の保持増進や成長のために役立っていることなどについて学習します。〔旧A(1)イ・新B(1)イ〕
- 五大栄養素に関する基礎的事項を学習します。栄養素の種類や体内での働きなどについて、例えば、日本食品標準成分表やコンピュータなどを用いて調べたり、食品を食品群に分類したりします。また、人の体の約60%は水分で構成されており、水は生命維持のために必要な成分であることを学習します。〔旧A(1)イ・新B(1)イ〕
- 中学生期の栄養の特徴を自分の食事とかかわらせて考えさせるため、中学生の時期の食事摂取基準量などを示して成人と比較させたり、中学生の時期にありがちな食事の具体例などを示して自分の食生活を考えさせたりして、学習への関心を高める工夫をします。〔旧A(1)イ・新B(1)イ〕
- 食品群別摂取量の目安や食品の組合せなどの知識を生かして、中学生に必要な栄養量を満たす1日分の献立の作成を考えることができるようにします。食品の組合せについては、実際の食品と関連付けについて指導し、実際に食べる量として把握させます。その際、例えば、コンピュータや実際の食品や食品模型、食品カードや料理カードなどを準備し、食品の重さと量とのかかわり、生の食品と調理後の食品の重さと量とのかかわり、よく食べる料理にどのような食品がどのくらい使われているのかなどについて実感させ、栄養を考えた食品の組合せを中心に具体的に考えさせるように工夫します。〔旧A(1)ウ・新B(2)ア〕
- 食品の選択と日常食の調理の基礎については調理実習を中心に進め、献立及び食品の品質と適切な選択、食生活の安全と衛生の内容について相互の関連を図りながら展開します。

食品の取扱いについてはコンピュータやビデオ教材などを活用します。〔旧A(2)ア・新B(2)ウ〕

- 献立の学習では、学校給食の献立を活用し、食品を栄養素や食品群で分類したり、含まれている栄養素等の量を調べたりして、栄養的にバランスのとれた献立について学習します。〔旧A(1)ウ・新B(2)ア〕
- 献立作成と調理実習との関連を図り、成長期にある中学生に多く必要とされる栄養素を含む魚・肉・牛乳・野菜などの食品を取り上げて、煮る、焼く、炒めるなどの加熱調理や食品の衛生的な取扱い方が習得できる基本的なものとし、数回の実習でできるだけ多くの食品と基本操作を扱うことができるよう工夫します。〔旧A(2)ア～ウ・新B(2)ウ、(3)ア〕
- 調理実習で用いる魚、肉、野菜などの生鮮食品について、鮮度、品質、衛生などの観点から良否を見分けたり、身近な食品や調理実習に用いる加工食品について、原料や食品添加物、栄養成分、消費期限や品質保持期限などの表示から、用途に応じて選択したりできるように、実物や写真、コンピュータなどを活用して身近な食品の品質調べなどの学習を行います。また、食品の選択の際、目的、栄養、価格、調理の能率、環境への影響なども考えて選択できるようにします。〔旧A(2)ア・新B(2)ウ〕
- 調理実習は、調理実習計画表・記録表などにより、目標をもたせます。グループでの学習活動が中心になるので、グループの編成、食事の分担や役割、学習の方法を工夫して、グループでの学習が効果的に進められるようにします。なお、一人調理の部分を盛り込み、生徒一人一人が同一の内容について実習を行うことができるよう工夫します。〔旧A(2)イウ、A(5)ア・新B(3)ア〕
- 調理用具は、調理実習に用いる用具を中心に正しい使い方を知らせ、ふきんやまな板の衛生的な取扱いや包丁などの刃物の安全な取扱いに配慮できるようにします。また、調理用の熱源については、電気やガス用の器具を効率よく安全に取り扱えるようにします。調理実習を通して、安全と衛生に留意した調理ができるようにし、日常における実践につなげます。〔旧A(2)ウ・新B(3)ア〕
- 中学生が関心をもちやすいスポーツと栄養の関係や、成長と栄養の関係などから食生活に関心をもたせ、自分の食生活を振り返ることを通して課題を見付けさせます。問題点

があればそれを改善する工夫を考えたり、個人又はグループで課題を設定して発表会などを通して知識の共有化を図ったりすることにより、自分や家族の食生活をさらに豊かにするための工夫を考えることができるようにします。〔旧A(5)ア・新B(3)ア〕

○変わり飯、めん類、小麦粉を用いた菓子などの日常食の調理や、地域の食材を生かした調理について調べ、調理実習を行います。〔旧A(5)ア・新B(3)ア〕

○郷土食や行事食について調査したり、地域の人々との交流を図りながら地域の食材を生かした調理や郷土食などを実習して会食したりします。〔旧A(5)イ・新では削除〕

○会食の学習では、生徒や学校、地域の実態に即して、取り組みやすい課題を、生徒が主体的に選定し、会食の案内、食事の内容やテーブルセッティングなど、各自の創意工夫を生かすことができるようにします。〔旧A(5)イ・新では削除〕

○家庭は家族の生活の場であり、衣食住や安全・保護などの基本的な要求を充足し、家族とのかかわりの中で心の安定や安らぎを得ていることについて、実習や観察、調査、ロールプレイングなどの実践的・体験的な学習活動を通して具体的に扱うようにします。〔旧B(3)ア・新A(2)ア〕

○家庭生活が物資やサービスを選択、購入及び活用することによって成り立っていることや、販売方法が多様化している現状、消費者が適切な行動をとる必要性などを、具体的な例を

あげて考えさせます。〔旧B(4)アイ・新D(1)イ、(2)ア〕

○地域の生活について調べたり、高齢者をはじめとする地域の人々との会食を行ったり、環境や資源に配慮した生活の工夫について話し合いや演習などを取り入れたりする学習を行い、各自の生活での実践につなげることができるようにします。〔旧(6)アイ・新A(2)ア、D(2)ア〕

小学校と同様に、「食に関する指導の手引」に示された上記の指導の進め方の例と、「中学校学習指導要領」の各教科の指導の進め方の例として公示されている「中学校学習指導要領解説 技術・家庭編」と照合した。結果、「食に関する指導の手引」では「コンピュータを活用する（下線部）」といった、新たに高等学校に加えられた「情報科」に対応した指導の例や「グループでの学習活動（下線部）」についても多く示されていることが分かった。しかし、「中学校学習指導要領 技術・家庭編」には「食に関する指導の手引」には示されていない指導の例が上記以外にも示されており、上記の例は食の指導の実践において不十分であると考えられる。

<他の指導領域との関わりを持たせた指導例の提案>

中学校技術・家庭科の家庭分野における主な指導領域は「家族」「家庭生活」「保育」「食生活」「衣生活」「住生活」「消費生活」「環境」である。このうち「食に関する指導の手引」では「家族」「家庭生活」領域と「食生活」領域との関わりを持たせた指導の進め方の例を示している。小学校と同様の「衣生活」等の指導領域での「食生活」領域との関わりを持たせた指導は省略し、中学校から取り入れられる「保育」領域における「食生活」領域との関わりを持たせた指導の例を下記に示す。

①「保育」領域との関わりを持たせた指導の進め方の例

○幼児の基本的な生活習慣については、生活の自立の基礎となるため、幼児の心身の発達に応じて、親をはじめ周囲の大人が適切な時期と方法を考えなければならないことを理解させる。特に幼児の食生活は成長に合わせ、適応した食材や調理形態等を工夫しなければならないことを理解させ、調理実習の際にゆでただけの味をつけていない野菜等により、幼児の食生活を体験し、離乳食の必要性のより一層の理解を深めるものとする。〔新A(3)ア、B(3)ア〕

中学校においては、完全給食実施率が75%であるため、実施されていない25%の学校には栄養教諭が配置されていない。そのため、食に関する指導は家庭科のみで行われている可能性が高い。中学校では小学校で習得した知識や技術を定着し、応用力を身につけることを目的としているが、中学校家庭科の授業時間数は十分ではなく、効果的な指導が行えるとはいえない。家庭科は他の教科に比べ、多くの指導の進め方の例が示され、食育に重要な役割を果たす教科であるうえ、栄養教諭が配置されていない場合、他の教科における指導は充実していないため、家庭科での指導を見直す必要がある。

●栄養教諭のかかわり方（例）

- 学習指導要領の内容を踏まえて、専門的な知識などをどのような方法でどの程度与えるかを検討するとともに、教科担当と連携して、基礎的な学習に力点をおき支援をすることが大切です。
- 学校給食に用いられている食品、献立内容の工夫、学校給食ができるまでの過程、生徒の学校給食の摂取状況及び課題などについて説明したり、食品を実際に見せたりすることにより、生徒の日常食や地域の食材への関心を一層高めたり、中学生の時期の健康と食事とのかかわりについての理解を一層深めたりします。
- 学校給食の献立を取り上げながら、中学生の時期の栄養や食品の組み合わせ、日常食としてふさわしい料理について説明し、生徒に一日分の献立作成をさせ、作成した献立に具体的なアドバイスを行ったりします。
- 生徒の作成した1日分の献立を、学校給食の献立の中に組み込むことなどにより、生徒の献立作成への意欲や関心を一層高めます。
- 包丁の使い方や加熱調理の操作等の具体的なアドバイスを通して、調理を安全で衛生的に行うための取扱いの支援を行います。
- 学校給食における食中毒予防のための衛生管理の取組や工夫について知らせ、調理実習で使用する食材や用具、食器の安全で衛生的な取扱いについての理解を一層深めます。

栄養教諭のかかわり方の例では、小学校と同様に、学校給食と授業内との関連を持たせることが主に示されている。しかし、中学校での完全給食実施率はわずか75%である。栄養教諭が授業と学校給食との連携を持たせるためには、中学校における完全給食の実施を充実する必要があると考える。また、小学校と同様に年間の学校全体の指導計画から、関連する他教科の内容等との指導時間の調整を行うことが提示されるべきであったと考える。



表3-22. 中学校家庭科 新旧内容項目一覧

新学習指導要領		旧学習指導要領	
<p>A 家族・家庭と子どもの成長</p> <p>(1) 自分の成長と家族</p> <p>ア 自分の成長と家族や家庭生活とのかかわり</p> <p>(2) 家庭と家族関係</p> <p>ア 家庭や家族の基本的な機能、家庭生活と地域とのかかわり</p> <p>イ これからの自分と家族、家族関係をよりよくする方法</p> <p>(3) 幼児の生活と家族</p> <p>ア 幼児の発達と生活の特徴、家族の役割</p> <p>イ 幼児の観察や遊び道具の製作、幼児の遊びの意義</p> <p>ウ 幼児との触れ合い、かかわり方の工夫</p> <p>エ 家族又は幼児の生活についての課題と実践</p>		<p>A 生活の自立と衣食住</p>	
		必修	<p>(1) 中学生の栄養と食事</p> <p>ア 食事の役割、健康と食事</p> <p>イ 栄養素の種類と働き、中学生の栄養の特徴</p> <p>ウ 食品の栄養的特質、1日分の献立</p>
			<p>(2) 食品の選択と日常食の調理の基礎</p> <p>ア 食品の適切な選択</p> <p>イ 簡単な日常食の調理</p> <p>ウ 食品や調理用具等の適切な管理</p>
			<p>(3) 衣服の選択と手入れ</p> <p>ア 衣服と社会生活との関わり、目的に応じた着用、個性を生かす着用の工夫</p> <p>イ 日常着の計画的な活用と選択</p> <p>ウ 衣服材料に応じた手入れと補修</p>
			<p>(4) 室内環境の整備と住まい方</p> <p>ア 住居の機能</p> <p>イ 安全で快適な室内環境の整え方の工夫</p>
		選択	<p>(5) 食生活の課題と調理の応用</p> <p>ア 日常食や地域の食材を生かした調理</p> <p>イ 会食の計画と実践</p>
			<p>(6) 簡単な衣服の製作</p> <p>ア 衣服の基本的な構成</p> <p>イ 簡単な衣服の計画と製作</p>
<p>B 食生活と自立</p> <p>(1) 中学生の食生活と栄養</p> <p>ア 食事が果たす役割、健康によい食習慣</p> <p>イ 栄養素の種類と働き、中学生の栄養の特徴</p> <p>(2) 日常食の献立と食品の選び方</p> <p>ア 食品の栄養的特質、中学生の1日に必要な食品の種類と概要</p> <p>イ 中学生の1日分の献立</p> <p>ウ 食品の選択</p> <p>(3) 日常食の調理と地域の食文化</p> <p>ア 基礎的な日常食の調理、食品や調理用具等の適切な管理</p> <p>イ 地域の食材を生かした調理、地域の食文化</p> <p>ウ 食生活についての課題と実践</p>		<p>B 家族と家庭生活</p>	
		必修	<p>(1) 自分の成長と家族や家庭生活とのかかわり</p>
			<p>(2) 幼児の発達と家族</p> <p>ア 幼児の観察や遊び道具の製作、幼児の遊びの意義</p> <p>イ 幼児の発達と家族の役割</p>
			<p>(3) 家庭と家族関係</p> <p>ア 家庭や家族の基本的な機能、家族関係をよりよくする方法</p> <p>イ 家庭生活と地域の人々</p>
			<p>(4) 家庭生活と消費</p> <p>ア 販売方法の特徴や消費者保護、物資・サービスの選択、購入及び活用</p> <p>イ 環境に配慮した消費生活の工夫</p>
		選択	<p>(5) 幼児の生活と幼児との触れ合い</p> <p>ア 幼児の生活に役立つものの製作</p> <p>イ 幼児との触れ合い</p>
			<p>(6) 家庭生活と地域とのかかわり</p> <p>ア 地域の人々との交流</p> <p>イ 環境や資源に配慮した生活の工夫</p>
<p>C 衣生活・住生活と自立</p> <p>(1) 衣服の選択と手入れ</p> <p>ア 衣服と社会生活とのかかわり、目的に応じた着用や個性を生かす着用の工夫</p> <p>イ 衣服の計画的な活用や選択</p> <p>ウ 衣服の材料や状態に応じた日常着の手入れ</p> <p>(2) 住居の機能住まい方</p> <p>ア 住居の基本的な機能</p> <p>イ 安全な室内環境の整え方、快適な住まいの工夫</p> <p>(3) 衣生活、住生活などの生活の工夫</p> <p>ア 布を用いた物の製作、生活を豊かにするための工夫</p> <p>イ 衣生活又は住生活についての課題と実践</p>			
<p>D 身近な消費生活と環境</p> <p>(1) 家庭生活と消費</p> <p>ア 消費者の基本的な権利と責任</p> <p>イ 販売方法の特徴、物資・サービスの選択、購入及び活用</p> <p>(2) 家庭生活と環境</p> <p>ア 環境に配慮した消費生活の工夫と実践</p>			

#### 4. 考察

2007（平成 19）年度、厚生労働省は『「健康日本 21」中間評価報告書』を作成した。ここで、バランスのとれた食生活の具体的な例である「食生活指針」や「食事バランスガイド」等が作成されているにも関わらず、2000（平成 12）年度の「健康日本 21」開始時よりも悪化している項目が多くみられた。特に、成人男性の肥満者増加、野菜の摂取量減少、及び 20～30 歳代男性の朝食欠食率増加といった、成人になってからの生活習慣の改善が非常に困難であり、子どもの頃からの教育が必要である事が分かる。

食育基本法では、子どもに対する食育を、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたる健全な心身と豊かな人間性をはぐくむ基礎とし、重要視している。食育推進基本計画では、子どもが日常生活の 1 / 3 を過ごす学校や保育所等における食育は、子どもだけでなく、家庭への良き波及効果をもたらすことも期待されている。そして、食育基本法や、それに基づき作成された計画書や指導書において、学校における食育は栄養教諭を中心とし実施されることが示されている。食育の年次報告である「食育白書」においても、学校における指導体制の充実として栄養教諭の配置状況が、指導内容の充実では、栄養教諭による取り組みが示されている。「食育白書」では、学校における食育推進は栄養教諭の配置や学校完全給食の充足のみが重要であるように見える。

栄養教諭の配置状況は増加してはいるものの、2009（平成 21）年度においても、全小・中学校数の約 8 % であり、十分とはいえない。また、栄養教諭が配置されるためには完全給食の実施が条件となるが、中学校では実施率は 75 % であり、学校給食の実施率の面においても十分ではない。

また、栄養教諭の実態調査において明確となった、専門の指導時間や指導書を持たないことや、主とする給食経營業務が多忙であること等を考慮すると、学校における食育は家庭科を中心に実践することにより、児童生徒に対する差のない知識・技術を習得させることが可能であると考えられる。しかし、家庭科の授業時間数は学習指導要領の改訂毎に減少しており、現在十分な授業時間数があるとはいえない。そのため、内容も過去の学習指導要領と比較すると不十分である。過去の学習指導要領の内容のうち、授業時間数の減少に伴い削除されたものには現在の我が国の食の問題に対応するため、必要であると考えられるものが多くある。特に、食品の消化吸収率の理解や食事の時間や分量、偏食による問題についての理解は、健康の保持増進に必要であり、再び取り入れられるべき内容であると考えられる。また、現在取り入れられている内容においても授業時間数が十分ではないため、児

児童生徒に知識や技術の定着が行えていない状況にある。家庭科では「家族・家庭生活」「保育・福祉」「資源・環境」「衣食住生活」と多分野にわたり、それぞれの関連をもたせた指導が行われている。すなわち、家庭科は他教科や給食の時間といった特別活動において実施された食育の内容を総合的に日常生活に結びつけることが可能である唯一の教科といえる。そのため、食育を効率良く推進するためには家庭科の授業時間や内容を見直す必要があると考えられる。

家庭科教員は栄養教諭制度以前に児童生徒の実態に応じた食の指導を実践してきた専門家であり、栄養教諭の補佐を必要としない。また、栄養教諭は個別指導を行う専門的知識を持ち合わせているが、教育学の面において児童生徒の実態に合わせた指導の技術は持たない。そのため、学校における食育の指導は家庭科教員を中心として実践し、栄養教諭は学校全体の食育推進計画の中心となり、各学級を全て指導する立場に立つのではなく、担任教諭や家庭科、体育科といった各教科担当教諭が食に関する指導ができるよう、各教諭に対し、専門的な知識・技術を指導する立場として活躍すべきであると考え。また、一次予防の観点から児童生徒の実態に応じた個別指導を中心として活動すべきである。

現在小学校における食育に非常に重要視されているが、小学校で習得した基礎的な知識や技術を定着し、応用力を身に付けるためには中・高等学校の青少年期における食育も重要視されるべきである。また、次世代の家庭経営の中心となる現在の中・高生は小学校の際に十分な食育を受けているとはいえず、急務であると考え。

これらより、我が国の近年の様々な問題な問題の解決に対し、子どもに対する食育の必要性が高まっている状況で、学校教育現場における全ての児童生徒に差のない食育の実践を行うためには、家庭科の内容の充実、及び授業時間数の増加（復元）が不可欠であると考え。

## 5. 謝辞

本研究を行うにあたり、多大なるご指導ご鞭撻を賜りました広島女学院大学 大学院 瀬山一正教授、三浦芳助教授、家庭科教育についてのご指導賜りました広島女学院大学 生活科学部非常勤講師 小林京子先生、広島大学附属中・高等学校 一ノ瀬孝恵先生、「食育」についてのご指導賜りました広島女学院大学 生活科学部 管理栄養学科 渡部佳美准教授に心より感謝と敬意の意を申し上げます。

6. 参考文献

- 1) 鈴木洋子. 小学校における家庭科担当教員と栄養職員（教諭）の連携による食育の実態と課題. 日本教科教育学会誌 30(2), 2007, p.9-15
- 2) 尾崎沙和子 他. 栄養教諭への期待と連携授業における課題の一考察. 女子栄養大学紀要 39, 2008, p.81-91

## 7. 要約

### 【緒論】

現在、国民一人一人が食習慣を改善し、自らが健康維持を目的とした食生活を行うことができるようになることを目的に「食育」が重要視され始めた。政府は「食育」に関する施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的に 2005（平成 17）年度に「食育基本法」を施行し、最も生涯の食習慣に影響を与えるとされる小学生・中学生に対し教育現場において栄養教諭を中心とした「食育」が行われるようになった。

学校教育の中で最も食生活と関連が深く、食に関する基礎的な知識と技術の習得をねらいとしている教科は「家庭科」であり、「食育」の取組みにおいても「家庭科」が最も重要な教科であるといえる。しかし、「家庭科」は他教科に比べ授業時間数が少なく、十分な「食育」を行いがたい。学校教育における「食育」を効果的に推進するためには、「家庭科」教育が見直されるべきであると考えられる。

本研究では、我が国の食育の取組み、及び学校における推進状況を精査した。さらに、食育の中心となる教科である「家庭科」の食に関する指導領域の変遷を授業時間数との関連で考察した。

### 【我が国の食育の取組み】

食育基本法制定まで、文部科学省は主に子どもに対する学校教育機関における活動、厚生労働省は健康維持や疾病予防を目的とした国民に対する政策、農林水産省は主に食の安全性や食料自給率の問題に対する政策など、それぞれ異なる活動・政策を行っていた。これらの三省が意見を出し合い 2005（平成 17）年に内閣府が制定したものが食育基本法である。食育基本法では、これまで漠然としていた食育を「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」と位置づけている。特に子どもに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を与え、生涯にわたる健全な心身と豊かな人間性をはぐくむ基礎となるため重要視されている。食育基本法第十六条に基づき食育推進会議は、2006（平成 18）～2011（平成 23）年度を対象とした食育推進基本計画を作成した。そして食育推進基本計画に基づき行われた食育推進施策は、食育基本法第十五条に規定する「食育の推進に関して講じた施策に関する報告書（以下、「食育白書」とする）」として政府が毎年国会に提出しなければならないとされている。

### 【食育白書（学校における食育の推進）】

2006（平成 18）年度版から 2009（平成 21）年度版までの「食育白書」での学校における食育の推進をまとめると以下の 9 点である。

1. 栄養教諭の配置が増加した。
2. 学校給食法の改正により、学校給食の目標が充実し、栄養教諭の職務が法的に整備された。
3. 小学校、中学校、高等学校、特別支援学校の学習指導要領で「学校における食育の推進」が明確に位置付けられた。
4. 小学校低学年、高学年、中学校に対する食生活学習教材を配布した。
5. 子どもの生活習慣が健康や意欲に及ぼす影響等の調査研究を実施した。
6. 学校給食の実施率が増加した。
7. 学校給食における地場産物の活用が推進された。
8. 米飯給食の実施回数が増加した。
9. 食文化伝承の観点より、学校給食への郷土料理や伝統料理等が取り入れられた。

食育白書においては、栄養教諭の配置数が増加し、学校給食の内容が充実したため、学校における食育の体制は整備されてきたと述べられている。しかし、学校給食の時間は短く、栄養教諭は指導を行う専門的な授業時間もないため、食に関する指導の体制が事実上整備されたとは考えにくい。そのため、食に関する指導を行うための直接的教科の授業時間数及び内容、給食時間の充実が必要であると考ええる。

### 【栄養教諭の現状と問題点】

栄養教諭の食育実践の現状より、以下の問題点が明確となった。

- 栄養職員(教諭)が指導を行うためには、教員や学校の理解や受け入れが鍵となっている。
- 栄養教諭は給食管理業務が多忙のため、指導の時間がとれない。

また、栄養教諭が食育の実践を行ったことのある小学校の教科等では、第 5、6 学年にのみしかない家庭科が約 30%を占めている。平均指導時間は、他教科が約 1 時間程度であるのに対し、家庭科は 2 時間程度であることを考慮すると、家庭科が食育実践に最も多い時間を占めていることが分かる。

### 【家庭科の授業時間の変遷】

家庭科は 1947（昭和 22）年度以前に行われてきた裁縫を中心とした女子に対する教育

から、広く家庭生活の最もよい型を求め、それを保っていく指導を行うための、男女が共に学ぶものとして作成された教科である。小学校においては当初から男女共修科目とされていたが、中学校や高等学校において男女共修とされたのは 1989（平成元）年度からである。学校における食に関する指導を中心となり行ってきた教科である家庭科は、授業時間数の減少とともに、内容が削除されてきた。特に大幅な授業時間数減少は、中学校における 1989（平成元）年度の学習指導要領の改訂時である。

#### 【食に関する指導領域の変遷】

家庭科の食に関する指導領域は、時代ごとの我が国の食事情に対応し改訂されてきた。しかし、過去の指導内容には現在の食の問題に対応する様々な内容があるにも関わらず、授業時間数が十分ではないため内容は減少したままである。過去の学習指導要領の食に関する指導領域の内容より、現在再び必要であると考えられる内容は以下の通りである。

- 食品の消化吸収率と、病人に対する消化によい食事の理解
- 食事の時間や分量、偏食による問題についての理解
- 幼児、成人、老人等の栄養管理の特徴の理解と献立作成能力
- 間食についての理解と調理技術
- 行事食についての理解と調理技術
- 調味料の調理特性についての理解
- 台所の施設設備の合理的な利用方法の理解
- 廃棄物やごみの処理についての理解
- 食事作法（マナー）等の食事の社会的意義の理解

#### 【食に関する指導の手引】

「食に関する指導の手引」は、食育推進基本計画に基づき、学校における食育推進のための手引として 2006（平成 18）年度に文部科学省が作成したものである。「食に関する指導の手引」では、栄養教諭に期待される役割や、学校における食に直接関連する教科における「食に関する指導の進め方の例」等が示されている。特に家庭科で示されている指導の進め方の例は他の教科に比べ非常に多い。このことより、家庭科が食育推進において重要な教科とされていることが分かる。



## 【考察】

食育基本法に基づき作成された様々な計画書や手引書では、学校における食育は栄養教諭を中心とし実践するよう示されている。栄養教諭は他の教職員と異なり、学校給食経営管理を行っているために、授業との関わりを持たせた給食の献立作成や、専門的知識を必要とする個別指導が可能である。しかし、栄養教諭の充足率は全小・中学校数の約8%と低い状態にある。また、栄養教諭は給食経営管理業務が主であり、多忙であるうえ、専門の授業時間を持たず、学校や教職員の理解がなければ指導を行うことはできない。そのため、栄養教諭は食の専門家として学校全体の食育推進計画の中心となり、各学級を全て指導する立場に立つのではなく、担任教諭や家庭科、体育科といった各教科担当教諭が食に関する指導ができるよう、各教諭に対し、専門的な知識・技術を指導する立場として活躍すべきであると考える。

学校教育現場における食に関する指導は家庭科を中心に行われてきており、他の教科や特別活動で習得した知識・技術を、日常生活に結び付け、実践することのできる能力を養う唯一の教科である。また、栄養教諭と比較すると児童生徒の実態に合わせた指導技術を持っており、効果的な指導が期待できる。

これらより、教育現場における食育は教科「家庭科」及び家庭科教員を中心に実践すべきであると考える。また、学校教育における家庭科の内容の充実、及び授業時間数の増加（復元）が不可欠であると考える。