

家庭での食生活実態を重視した特別支援学校・食育実践の提案

Food Education Curriculum focused on Daily food life in Special-needs school

平 井 夏 絵*
Natsue HIRAI

河 村 美 穂**
Miho KAWAMURA

1. 本研究の目的

子どもたちの食の問題が顕在化して久しい。様々な食育実践は普及してきているが、子どもたちの食を取り巻く状況が複雑であることや、社会状況との関連により一家庭では解決のつかない現状にあることから、効果的な解決方法についていまだに模索されている。学校教育の中でも、文部科学省の委託事業による食育実践（河村2010）をはじめとして、数多くの実践が取り組まれている。特別支援学校においても、子どもたちの生活自立という視点から、以前より取り組まれてきた食の実践に引き続き形で、複数のアプローチを幾重にも組み合わせ、生活実態を考慮した実践が行われている（村上、梅原2009）。

本研究の目的は、このように多様な実践があるなかで、保護者の子どもの自立への思いをくみ上げ、生活場面で必要とされる食べるための力を培うことをねらいとした一つの授業実践の提案を行うことである。特別支援学校の場合、保護者は子どもの自立に対して大きな関心を寄せている。自立と言う概念の中でも、生活的自立をより具体的、实际的に望んでいるところが特徴とも言える。そのような保護者の子どもの自立への思いを具現化し、食育実践として提案することは、特別支援学校の食育実践におけるカリキュラム開発の一つの方法としても、有用であると考えられる。

2. 研究概要

子どもたちの生活場面での様子や、課題と思われる食行動を理解し、授業実践へとつなぐためには、なによりも家庭での食生活の実態の把握が必要である。なぜなら、学校場面ではある程度我慢していることも、実際には納得していない、身につけていないという生活実態が見られるからである。また、家庭科における栄養教育を進める場合に、子どもの食行動に影響を与えている保護者と連携を取りながら進めることの必要性が、すでに伊藤圭子（2009）によって明示されており、家庭との連携による食育の効果は広く期待されている。

そこで、本研究では、子どもたちの学校での食生活の実態に加えて、家庭での食生活の実態を詳細に把握する。さらに、保護者が現在抱えている悩みや不安を理解したうえで、学校と家庭とが連携可能な食育について検討するということとした。

具体的には、保護者を対象として子どもの食生活実態に関するアンケート調査、インタビュー調査を行った。その結果をもとに、特別支援学校中学部生徒に対する食育実践カリキュラムを作成し、実践、検証を行った。

以下には、まず保護者への調査結果から明らかになった子どもたちの食生活実態を示した上で、本研究が提案する食育実践カリキュラムを提示し、その検証結果を詳述する。

3. 保護者のとらえる子どもたちの食生活実態

（1）調査方法

①アンケート調査

埼玉大学教育学部附属特別支援学校に通う小学部、中学部、高等部の児童生徒の保護者を対象に、2010年2月24日にアンケート用紙を配布し、同年3月3日に回収した。配布数は59部、回収数は49部で、回収率は83%であった。

②インタビュー調査

附属特別支援学校の全児童生徒の保護者の方の中から、インタビュー調査にご協力頂ける方6名に、日頃抱えている悩みや思いを聞いた。保護者が落ち着いて話ができるように、附属特別支援学校の宿泊施設である、「しいの木ハウス」の和室を貸して頂いた。インタビュー調査は半構造化面接法を援用し、食生活実態に加えて子どもへの思い、日常生活の様子についてお話いただいた。実施時期は、2010年6月～7月である。

なお、インタビューでの発言はすべて文字起こしてデータ化し、対象保護者に点検していただいた。さらに、内容については6名の発言を比較検討して分析した。

* 杉戸町立杉戸小学校

** 教育学部家政教育講座

（２）調査結果

①アンケート調査

アンケート調査から、児童生徒の食に関する興味関心が非常に高いことがわかった。特に食事づくりで気をつけていることは、表１のように整理できた。保護者は、日頃から、食に対して高い意識を持っており、子どもがバランスの良い食事を摂れるようにと心掛けていることがわかった。

表１ 食事づくりで気をつけていること（記述25名）

分類項目	記述内容	回答数
栄養	栄養バランスの良い食事 ・栄養バランスに気をつけて献立を考えている。	5
	食材に気をつける ・食品(食材)の数	5
	肥満予防 ・お米は控えています。	6
	彩り ・彩りに気をつけている。(茶・緑・赤・黄の色ができるだけ全部)	2
	代替食品をしようする ・ごはんは玄米にしています	2
味	味付け ・味付けに変化をもたせている。	1
マナー	食べる順番 ・ご飯とおかずをバランスよく食べさせる	4
	食べる姿勢 ・食べるときの姿勢。	1
	食べ方 ・口に食べ物を詰め込みすぎない	4
	箸などの使い方 ・箸やフォークの使い方などマナー	5

附属特別支援学校の保護者は、表１からもわかるように、栄養バランスに気をつけた食事を心掛け、子どもの健康状態への配慮が行き届いていると言える。なかには、好き嫌いに関する設問に対して、偏食を矯正するべきではないことを説明された保護者もあり、個別の子どもの実態に応じた支援の在り方を考える必要があることもわかった。ただし、アンケート回答からは、保護者の抱えている悩みや困難なことは、十分に理解するには至らなかった。そこで、アンケート回答者のうち、了解をいただいていた保護者にインタビュー調査を行い、アンケート回答結果だけではわからない、子どもの日常の食生活において抱えている悩みや不安を明らかにしたいと考えた。

②インタビュー調査

インタビュー調査では、保護者によって抱える悩みや思いは違うが、どの保護者にも共通して言えることは、子どもがいかに健康的な生活を送れるかということ意識しており、栄養バランスのよい食事を自らとれるようになって欲しいと考えていることがわかった。しかも、その思いは、子どもの学校卒業に向けて準備すべきものという意識が強いこともわかった。インタビュー調査対象6名の保護者の語りは、何度も聞き比べた結果、「栄養」「調理に関する手伝い」「マナー」「その他」の4つのテーマにわけて分析を行った。6名に共通しているのは、何をどのように食べたらよいのかを自分で判断できる人になってほしいということであった。そのために「栄養」に関する知識について、日常の食卓で働きかけるなどの努力をしている保護者が目立った。同様に、食の自立の

一つとして「調理に関する手伝い」を積極的に行わせている保護者もあったが、これは子どもの障がいの種類によって制約があるものであった。インタビュー対象の保護者の中には、子どもの食の「マナー」を習得させたいと切望している人が数名あった。これは、公共の場に連れて行ったときの必要や、日常生活をスムーズにするための一つの方法として考えられていたが、食へのこだわりは、保護者によって差があると思われた。

このように、アンケート調査では、附属特別支援学校の保護者の子どもへの熱心な働きかけや、児童生徒の生活の実態を理解することが可能となった。一方インタビュー調査では、個々の保護者が、子どもの自立をどのようにイメージしているのかということが明確になった。ほとんどの保護者は子どもたちに将来の食の自立を目指して自主的に学んでほしいと願っている。これは、学校と家庭との協力により効果的な指導を行っていく必要があると同時に、その可能性があることも示唆された。

4. 授業実践とその検証

（１）授業実践のねらい

保護者の「子どもたちに将来の食の自立を目指して自主的に学んでもらいたい」という思いは、「子どもが生涯にわたって健康的な生活を送るように」という保護者の共通した願いでもある。具体的には、子どもが自ら栄養バランスのよい食事をとれるようになって欲しいと考えている。つまり、授業実践にくみ上げる保護者の願いは、「自分自身で食品を選択し、栄養バランスの良い食事を摂るという食生活における自立を果たすための学習」であると言える。

自分で食品を選択して、栄養バランスの良い食事を摂れるようにするためには、食事への関心を高めることに加えて、どのような食事が栄養バランスの整っている食事と言えるのかという知識を習得する必要がある。

栄養に関する教育は、食育実践でも多く行われているが、附属特別支援学校の生徒たちが、将来にわたって使用可能な知識として、図１の第１回～第６回のように構成した。具体的には、興味・関心を持てるような、ストーリー仕立ての紙芝居で、食事への意識を高め、３色食

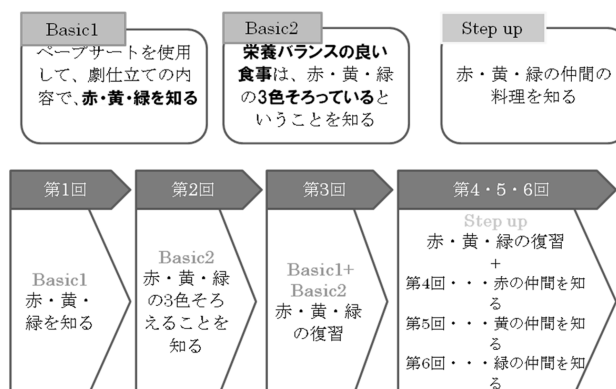


図１ 授業実践カリキュラム

食品群の3つをそろえることが栄養バランスの整った食事である(注1)という、わかりやすい基準を用いて授業実践を行うことにした。視覚的に訴えるために、この授業では、赤・黄・緑の食品群を、赤丸くん・黄丸ちゃん・緑丸くんとキャラクター化して行った。

(2) 授業の概要

中学部の生徒を対象に、給食前の5～10分間を頂いて、食育の授業実践を行った。なお、附属特別支援学校では、給食の時間は小・中学部、高等部の全児童生徒が、食堂で食べているのだが、周りの環境に左右されて授業に集中できないなどの支障がでないように、授業実践期間中は、中学部のみ「しいの木ハウス」という宿泊施設で給食を食べることにした。食堂からの給食の運搬と授業のアシスタントとして、家庭科教育学研究室の学生2名のアシストのもと、筆者の平井が実施した。

本授業実践カリキュラムは、Basic 1、Basic 2、Step upと名付けた3段階の展開を、各2回ずつ繰り返し、最後に総復習をするという全6回で行うこととした(図1)。対象の生徒は、特に反復して学習することを必要としていることから、同じような学習内容を繰り返し行うことにより、赤・黄・緑の3色食品群の考え方を視覚的に、また日常性をもたせて定着化させることを目指したのである。

(3) 3色食品群による授業内容について

3色食品群で教える方法は、給食指導で主として行われている方法である。子どもが最初に認識する方法としては理解しやすいといわれており、知的障がいのある児童生徒への栄養教育にも利用されている(伊藤2009)。

日本の栄養教育においては、バランスよく食べるということを、様々な方法で教授することがしばしば行われる。たとえば、栄養的な特徴で食品を分類する方法を挙げただけでも、3群、4群、6群(注2)とある。また食事バランスガイド(注3)のように、数字で食べる量を計算する方法も示されている。しかし、毎日の生活で利用可能な栄養の知識とは、可能な限り単純なほうがよい。実際にスウェーデンの栄養教育では、食品の種類と量を視覚的に示したプレートモデル(田中、河村2010)(注4)が利用されているが、このくらい単純なほうが日常性は高いのではないと思われる。

とくに本実践の対象である特別支援学校の生徒には、具体的で見慣れたものを題材として学ぶことを大切にしたい。

(4) 授業実践の様子

各回に行った内容と、そのときの子どもたちの様子を詳述する。

第1回では、生徒たちに馴染みのあるキャラクターをペープサートとして利用し、給食には赤・黄・緑の3色

がそろっているという学習をした。教え込むという一方的な授業となってしまうせいか、飽きてしまう様子が見られた。

第2・3回では、第1回の反省を踏まえ、生徒とのやりとりを入れる授業展開を行った。授業者(筆者)の「赤丸くんの役割はなんでしたっけ?」という問いかけに対して、「風邪をひかないように…」と反応はよかったが、赤丸くん・黄丸ちゃん・緑丸くんのフレーズは印象に残っていても、それぞれの役割がまだ定着していないことがわかる。さらに、赤丸くん・黄丸ちゃん・緑丸くんの仲間として、様々な料理も紹介した。しかし、1度の授業で情報量が多すぎたせいか、後半になると生徒が飽きてしまう様子が見受けられた。一気に赤丸くん・黄丸ちゃん・緑丸くんの仲間を紹介するのではなく、赤・黄・緑のどれか1つにスポットを当てて、生徒の印象に残る授業をすることが必要であるということを痛感した。

第4・5・6回では、第1・2・3回で、1～2人の生徒しか発言が見られなかったのに比べて発言する生徒が増えていた。これは、知識として定着してきていることから、言葉として出るのだと考えられる。やはり、反復して教えていくことが、定着化を図る上で有効であると言える。さらに、赤丸くん・黄丸ちゃん・緑丸くんのそれぞれの役割を問いつけたところ、赤丸くんは「筋肉!」、黄丸ちゃんは「エネルギー!」、緑丸くんは「うんち!」「風邪を予防!」などと答えていた。役割を説明しているとは言えないが、赤・黄・緑の食品の働きについてそれぞれのキーワードは定着していると考えられる。

さらに、給食の献立を題材として学習してきたことに加え、第4～6回のStep up段階では、給食以外の食事でも赤・黄・緑の3色がそろっているということを理解させるために、外食を題材として取り入れた。この方法は生徒の興味を喚起したようで、以前の授業と比べると発言する生徒が増えて飽きてしまう様子が見られなくなった。

さらに、赤丸くんの仲間に肉・牛乳・魚などがあるということを、絵を使用して紹介した。普段は下を向いてしまう生徒も、授業者の説明に注目していた。視覚的にわかりやすい説明としたためではないかと考えられる。

(5) 授業の検証

1) 授業の評価項目と検証方法

授業実践の効果を検証するために、以下5点の評価項目を設けた。

- ① 1食分の食事を赤・黄・緑に分類できる。
- ② 赤の役割を理解している。
- ③ 黄の役割を理解している。
- ④ 緑の役割を理解している。
- ⑤ 赤・黄・緑の3色そろっていることがわかる。

以上の評価項目について、その定着度をみるために、対象者として7名の生徒を抽出し、授業後、昼休みまたは帰りの時間を利用して、1食分の食事を赤・黄・緑に



図2 分類カード

分類できるか、分類カードを用いて確認テストを行った。

ここで、用いる分類カードとは、保護者の方に協力を得て、家庭で生徒がよく食べる食事を1皿ずつ撮影した写真をカードにしたものである(図2)。なお、保護者の方には、生徒が、赤・黄・緑の3つに分類できるような、わかりやすいシンプルなメニューを1皿ずつ写真に撮っ

て頂くようお願いをした。さらに、家庭で日常使用しているお茶碗等の器を使って撮って頂くこともお願いした。このことにより、家庭での実践につながると考えたのである。

評価項目のうち①1食分の食事を赤・黄・緑に分類できる、については、全問正解した場合を「◎」、分類を1つだけ間違ってしまった場合を「○」、2つ間違ってしまった場合を「△」、全問不正解を「×」とした。評価項目の②赤の役割を理解している。③黄の役割を理解している。④緑の役割を理解している。⑤赤・黄・緑の3色そろっていることがわかる、については、自発的に発言が見られ、理解している様子が見られれば「◎」、説明はできないが単語での発言が見られるようなら「○」、調査者の声かけに対して反応があれば「△」、何の反応も見られなければ「×」とした。(表2)

2) 分類確認テストの結果

第1回の授業の時に、先述した、保護者に協力して頂いた分類カード用の写真を回収したので、分類確認テストは第2回目後から行った。

対象者7名とも、第6回の最終評価は第2回の評価よりも高くなった。これは、短期間ではあったが、実践の効果があつたためと考えられる。このうち生徒J、Nの2人の分類確認テスト結果を表3に示し、回答の様子を詳述する。

表2 評価項目一覧表

評価項目	評価基準			
	◎	○	△	×
①1食分の食事を赤・黄・緑に分類できる。	全問正解	1つ間違い	2つ間違い	全問不正解
②赤の役割を理解している。	自発的な発言が見られる	単語で出る	声かけに対して反応する	反応が見られない
③黄の役割を理解している。				
④緑の役割を理解している。				
⑤赤・黄・緑の3色そろっていることがわかる。				

表3 分類確認テスト 生徒J、Nの結果

	生徒	J					N				
	授業日	第2回	第3回	第4回	第5回	第6回	第2回	第3回	第4回	第5回	第6回
評価項目	①	○	◎	実施せず	○	◎	△	◎	△	◎	実施せず
	②	○	○		◎	◎	○	◎	○	◎	
	③	○	○		◎	◎	○	○	○	◎	
	④	◎	◎		◎	◎	○	◎	○	◎	
	⑤	◎	◎		◎	◎	◎	◎	◎	◎	
生徒の様子		迷っていた。 ・声出して1つずつ確認しながら分類していた。 ・ヨーグルトをどこに置いていいのか、ずっと	・ビーフシチューの分類が少し不安なようであり、確認を求めてきた。	実施せず	で迷っていた。 ・マカロニサラダをどこに分類していいか最後まで	・全問正解と喜んでいった。 ・それぞれの役割も、自分から言えた。	た。 ・「スープは黄色」といって、赤から黄色に変えた。	・分類することが楽しそうな様子であった。	していた。 ・分類しにくい内容であったが、よく考えて分類	・「これはスープだから緑」など、声に出して確認しながら分類していた。	実施せず

①Jの様子

Jは、以前に栄養教育を受けたことがあり、赤・黄・緑の定着が早かった。また、マカロニサラダを分類する際には、「先生、マカロニ…ハム！」と、マカロニサラダに入っているハムを指して、赤に分類していいのか迷っているようであった（図3）。これは、料理の中に赤・黄・緑の食材が混在しているために迷ったと考えられる。Jは、食材を3色食品群に分けることができる、高いレベルまで知識が定着したと考えられる。



図3 Jの分類途中のカードの様子

②Nの様子

Nは、授業実践前に家庭で、保護者と一緒に、食事を赤・黄・緑に分類していた（図4）ことから、授業の内容も入りやすかったようである。また、この分類確認テストでは、高い確率で分類することができていた。中でも、野菜スープを、「スープは黄色！」と強く主張することがあった。これは、おそらく、この野菜スープにはジャガイモが入っており、家庭で保護者の方が、ジャガイモは黄色に分類されると教えていたからではないかと考えられる。また、牛丼の分類では、赤と黄のどちらに分類したらよいのか迷う様子が見られた。このように、3色食品群の考え方が定着し、食材に目を向けられるようになったのは、授業だけではなく、家庭での取り組みもあったからだと考えられる。

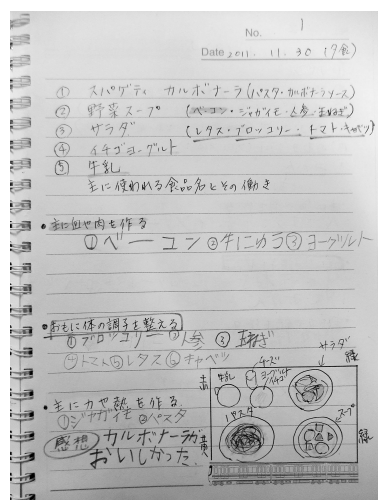


図4 家庭での実践ノート

5. 考察

（1）授業の変更点から示唆されたカリキュラム開発の要点

授業者（筆者）が授業実践前に立てた授業構成は、実践をしていく中で大きく変更した。授業をする度に、附属特別支援学校の先生方にアドバイスを頂き、目の前にいる生徒の実態に合わせて、授業構成を立てなおしたためである。その過程でわかったことは以下の4点である。

①短時間でも、長期的に継続していくこと

当初の予定では、10分程度の授業であったが、第1回目の授業の様子から、5分程度に短縮することにした。これは、栄養という概念的な内容を教えるため、生徒たちにとっては、なかなか集中することが難しい内容であることからである。また、授業の様子の変化や分類確認テストの評価結果からも、6回という短期間の授業であったにも関わらず、赤・黄・緑が定着してきている様子から、短時間であっても、長期的に継続し、反復をしていくことで、さらなる定着化が図れると考えたことによる。

②視覚的に理解できる教材を工夫すること

今回の授業では、言葉で説明をする部分では、生徒が飽きてしまう様子が何度も見られた。そのためには生徒が、イメージをつかみやすいように、視覚的なアプローチが有効であるということがわかった。特に、今回のような抽象的概念を扱う内容は、わかりにくいと考えられ、どうすると「○」で、「×」なのかということが、一目瞭然となる教材を使用すべきであると考えられる。さらに、生徒に伝えたいことのポイントを焦点化し、できる限り、簡潔に、わかりやすく教えていくことが、知識の定着につながるのだということがわかった。

③生徒の生活実態に即した内容にすること

赤・黄・緑の3色そろった食事を食べると、健康になるということを教える際には、生徒の生活実態に即した教材・内容を示すことが重要であるということがわかった。例えば、「赤丸くんは筋肉をつくる」という説明では、「赤丸くんは筋肉を作って、みんなが朝走っているマラソンが早く走れるようになる」などと説明し、実際に元氣よくマラソンしている絵とそうでない絵を提示する。このように、生徒が日頃生活している様子と結び付けることにより、イメージをとらえやすくなり、反応もよくなったと考えられる。

④効果的に赤・黄・緑を使用すること

今回、主食・主菜・副菜を使用せずに、赤・黄・緑で教えた理由は、日頃の給食指導で、赤・黄・緑の3色食品群で指導されていること、視覚的にわかりやすいということからである。黄は主食、赤は主菜、緑は副菜につながるが、厳密に分類すると重なりあわない食品もある。また、文字で記憶するよりも、色で記憶をする方が、実際の食事場面での応用がきき、知識としての定着もよいと考えられる。実際、後半の授業では、「緑丸くんが入っ

ていない！」などと発言する生徒が多く見られた。このことから、この3色食品群で理解することは、視覚的に理解するために定着が良いのだと考えられる。さらに、赤・黄・緑を、より定着化させる方法として、赤丸くん・黄丸ちゃん・緑丸くんと、キャラクター化したことも効果的であったと考えられる。生徒がキャラクターものに興味があるという実態から考えたものであったが、予想以上に生徒の理解を助けてくれた。

また、赤・黄・緑のそれぞれの仲間として、赤の料理は何かなどを紹介しなくても、どの料理が何色か、だいたい色で判断できていた。これは、赤・黄・緑に属する食品そのものの色が、視覚的に判断する際にも有用であったためと考えられる。

以上のように、視覚的に理解しやすく、また、キャラクター化したことにより、よりいっそう生徒たちに馴染みのある教材となったことから、この赤・黄・緑の3色食品群で教える方法は、非常に効果的であったと言える。

（２）学校と保護者の連携の必要性

今回、短期間の授業実践にも関わらず、生徒たちに変化が見られたのは、授業における影響だけではなく、通常の学習活動での先生方の働きかけと保護者の協力があったからこそだと考える。そこで、わかったことは以下の2点である。

①学校での先生方の日常の学びの中での復習

附属特別支援学校の授業では、食を題材とした授業が多い。その中で、この授業実践が始まると同時に、先生方が事あるごとに、「これは何丸？」、「これ食べるとどうなるの？」などと声かけをしてくださっていた。当該の授業だけで理解させ、定着させようとするのではなく、こういった、何気ない日常的な学習活動の中全体に食育実践の学習内容を入れていくことが継続と繰り返しにつながるのだということがわかった。

②保護者からの家庭生活での活用、練習

学校で先生方の声かけと同様、家庭での保護者の声かけも重要であると考えられる。今回、対象として抽出した生徒Nは、授業前に保護者の方と、家庭の食事を赤・黄・緑に分類していたとのことであった。そのため、Nは授業中の発言数も多く、分類確認テストにおいても、声に出しながら1つずつ確認していた。さらに、牛丼などの分類しにくいようなものでも、きちんと考えて分類することができていた。このように、難しい分類内容にも関わらず、分類ができるようになったのは、授業だけではなく、家庭での保護者の声かけによる反復練習の成果もあったのであろう。

附属特別支援学校の生徒たちには、繰り返し教えることが重要である。そこで必要とされるのは、常に学習内容に触れられる環境に生徒を置くことである。そのためには、学校と家庭が連携し、同じ内容を場面を変えながら取り組んでいくことが要件となる。

6. 今後の課題

本研究の実践は、対象である附属特別支援学校の日常的に行われている食育の指導に加えて実践させていただいた。授業数に限界のあることや、給食の献立と関連させることから、給食前の時間に設定させていただいた。

これは生徒の興味を引き出し、その後の給食の時間につなげるという意味から効果的であったと思われる。

ただし、今回の授業実践はわずか6回であり、これだけで、生徒に学習内容を完全に定着させるとことは難しいとも考えられる。先にも述べたが、食育実践は長期にわたり継続していくことが重要であることから、一定程度知識が定着したと思われる抽出生徒たちも、今回の授業だけで安心するのは早計である。赤・黄・緑の3色がそろることが栄養バランスの良い食事であるという知識を継続して生徒自身の生活の実践につなげることが、今後の課題であると言えよう。

また、食品を選択する場面で、好きな物に偏ってしまい、3色そろえることができないという可能性も考えられる。つまり、実際の生活場面で生きた知識として活用できるようになることが最終目標である。そのためには、今回提案し、検証した実践をさらに改善して実践することも今後の課題である。

今回の授業提案では、インタビュー調査対象保護者の一部から強く希望された食事のマナーの問題（箸の使い方）については、十分にカリキュラムに入れ込むことができなかった。食事をおいしく食べるためには、栄養の知識の学習のみに偏ることなく、いかに食べるかということも学ぶ必要がある。そのためには単純に箸の使い方を学ぶということではなく、食べるということの文化的側面を子どもたちの日常生活の中に落とし込んでいくことが必要となろう。これも今後、食育実践カリキュラムにおいて開発すべきテーマであると考えている。

謝辞

本研究をすすめるにあたって、附属特別支援学校の児童生徒の皆さん、保護者の皆さん、先生方に多大な御協力をいただきました。この場を借りて、御礼申し上げます。

（注）

（注1）3色食品群は、学校給食の栄養指導で用いられる食品の栄養的特徴をもとに分類する方法である。また、小学校家庭科の栄養に関する学習も3色食品群を用いている。なお、これに近似した方法で主食・主菜・副菜による分類方法があるが、これは料理を栄養的な特徴から大まかに分類する方法である。3色食品群と主食・主菜・副菜の区分は一部重ならないことから、小学校家庭教科書で扱われているように、双方を合わせて学習させるときには注意が必要となる。

（注2）家庭科教育において長年の問題となっているのが、小中高校と各学校段階での学習に用いる食品群が異なる

ことである。小学校段階では3群、中学校段階では6群、高等学校では4群と、それぞれの食品群が依拠する考え方が微妙に異なるために、混乱が生じやすいことが指摘されている。ただし、いずれも学習指導要領上で規定されているのではなく、教科書レベルで長年の慣例として使用されてきているものであり、統一して卒業後に日常的に有用な知識とする必要があると考える。この点からも3色食品群による分類は有効であろう。

(注3) 厚生労働省が主導する食事の栄養バランスを判断する基準の考え方である。食品ごとの点数や、食品群ごとの摂取点数を覚える必要があるために理解力を必要とする。食品群は4群+汁物となっている。

(注4) スウェーデンでは、学校給食での指導等が日本ほど行われているわけではない。ただし、給食や家庭科では、プレートモデルという食べ方の基本が示されている。これは、視覚に訴える理想の食事内容として描かれており、かつて実施したスウェーデンの調査(田中、河村2010)でも、調査対象のほとんどの大学生が記憶し、活用していることが明らかになった。

<参考文献>

- 伊藤圭子, 2009『軽度知的障害児を対象とした栄養教育の開発に関する研究』風間書房
- 田中舞, 河村美穂, 2010「スウェーデンの食育-長期的視野に立つ取り組みとその実態」埼玉大学紀要(教育学部), 59(2), pp. 45-58
- 河村美穂, 2010「食育実践事例の特徴: 文部科学省委託事業の実践事例の分析から」日本家庭科教育学会第53回大会発表要旨集
- 村上富美子, 梅原清子, 2009「知的障害特別支援学校児童生徒の日常生活を支える食育」和歌山大学教育学部教育実践総合センター紀要, No. 19, pp. 121-126