

1 研究の内容

(1) テーマ設定の理由と研究全体テーマ「学びをあむ」

本部会の研究テーマは「食をみつめる 自分をみつめる」である。「食をみつめる」ということばには、食に関する学習や日々の給食を通して、子どもたちに食を様々な視点でみつめられるようになってほしいという思いを込めた。様々な視点とは、例えば栄養や生産流通の視点で食べ物のことをとらえたり、料理の季節感や地域の食文化、作り手の想いや食事をする空間に目を向けたりすることである。子どもたちがこのような様々な視点をもつと、一人ひとりの食を楽しむアンテナや、「おいしい」と感じるアンテナが増えていくと考える。食を楽しむこと、おいしいと感じることは、食生活を営む上での原動力になると考える。

研究テーマを「食をみつめる」だけでなく「自分をみつめる」と続けたことには、食べ物と自分自身のつながりを意識させたいという思いがある。これは、社会で起きていることと自分の食事のつながりを感じて行動する姿や、自分の食事の課題を自分ごととしてとらえそれに向かっていく姿を指している。苦手な食べ物の多い子どもが、好き嫌いをなく食べることの必要性を感じたとしても、実際の行動に移し、それを継続させていくのは容易いことではない。子どもたちには、自分の思いと向き合いながら少しずつでも今できること、継続的にできることを考えさせたい。これまでの実践から、子ども同士で考えを聴き合う時間をとったり、授業者が子どもの発言を問い返したりすることで、子どもたちが自分の思いに向き合っている様子が見えてきた。

学校での食に関する様々な活動で食の視点を広げ、また友達など他者の考えにも耳を傾けながら自分の食をみつめ直し、自分にとってよりよい食を考え続ける姿は、研究全体テーマである「学びをあむ」にも通じる。こうした姿は、小学校6年間にとどまらず、将来にわたって食を考え続ける姿、その時の自分にとって適した食事を考え、時に立ち止まって自分の食生活を振り返り、改善していく姿へとつながっていくと考える。

(2) 今年度の研究について

学校全体で、メタ認知スキルや社会情意的スキルを育成する教育課程の研究開発に取り組んでいるため、今年度は各教科部会で学習場面での子どもたちの姿から、どのようなメタ認知スキル・社会情意的スキル（詳細はP.9参照）が育まれていくのかが検討されてきた。食の場面におけるメタ認知スキルや社会情意的スキルの例をあげると、自分の食事を振り返ってよりよい食事を考え続ける姿や、食事の際に他者に思いやりをもつ（食べ物を分かち合おうとしたり、同じ空間にいる他者を不快にさせない食べ方を考えたりする）姿などがある。こうした姿は、食に関する学習や毎日の給食時間を通して、様々な視点から食をみつめる経験を積み、友達や食に携わる人と繰り返し関わる中で育っていくものであり、一時間の食育の学習でただちに育つものとは考えていない。子どもたちが食への関心を持ち、それを自分ごととしてとらえ、自分の食事に立ち戻って考える姿が、やがて自分にとってよりよい食事を考え続ける姿や、他者に思いやりをもつ姿へとつながっていくのではないだろうか。

「学校で毎日食べること」は各教科にはない食育・給食の特徴である。その反面、毎日当たり前のように繰り返されることで、どのように準備されているか、どんな食べ物が使われているのかということへの意識は埋もれがちになる。また、現在は感染対策で給食中の会話を控えているため、食事時の他者の気付きを共有できない状況がある。そこで、黙々と給食が食べる日が続いている今、もう一度「自分ごととして給食を食べる」ということに着目したいと考えた。給食への関心を高めるような取り組みを通して、目の前の食べ物の背景に思いを巡らせたり、自分が食べてどう感じたかということに意識を向けたりして、子どもたちが自分から食に向き合っていく姿を見取っていききたい。

2 実践からみた子どもたちの姿

(1) きゅう食室をのぞいてみよう！（2年生） ～給食室の「今」を見せ、自分ごとにつなげる～

① 実践について

コロナ禍に入学した現在の2年生は、感染拡大防止のための新しい生活様式のもとで学校生活を送ってきた。給食時間も、静かに給食を準備し、黙食することが定着している。

こうした学校生活の中で、子どもたちは給食がどのように準備されているのかを考える機会は多くない。もともと本校の給食室には、中の様子を覗くことのできる窓がなく、さらに、子どもたちが普段過ごす教室とは別の校舎にあるという構造上の理由もある。

これまでに給食調理の様子を撮影・編集した映像を見せたことはあったが、「今日の給食室」を見せることで、給食室と自分が食べる給食のつながりをより意識でき、食への関心を高められるのではないかと考えた。そこで、オンライン会議システムを活用し、給食室のオンラインツアーを試みた。

② 子どもたちの様子

授業は、給食室に接した多目的室で午前中に行った。はじめに、給食室では約700人分を調理していることを伝え、これを何人で作っていると思うか尋ねると「700人くらい!」「100人。」と声があがった。また、当日の献立を確認し、今給食室では何をしていると思うか問いかけると「野菜を洗っている。」「スープを煮ている。」などと考えていた。そこで、栄養教諭がカメラを持って給食室に入り、そのカメラの映像をリアルタイムで多目的室に映し出した。



あるクラスのとときの献立は、パン、鶏の唐揚げ、サラダ、スープ、ケーキだった。オンラインツアーでは、焼き上がったケーキをバットに並べているところや鶏肉を揚げているところ、回転釜でスープのだしをとり終えたところを、解説をしながら紹介した。教室用の食器を給食ワゴンにセットするところや冷蔵庫に牛乳が保管されているところなど、調理以外の様子もカメラに映した。栄養教諭が多目的室に戻り、想像と違った点や驚いた点を数人に聞いてから、各自がプリントに書く時間をとった。

- ・2時間目で、もうバナナケーキができていて、すごいチームだと思った。
- ・きゅう食をつくっている人が、自分の思ったより、少なかったので、びっくりしました。わたしは早く、今日のきゅう食を、たべたいです。後、「ABCスープ」がはいっているおなべが大きくて、びっくりしたし、子ども2人くらいはいれるんじゃないかな?と思いました。すごくおいしそうだな~と思いました。
- ・クリスピーチキンにコンフレクをいれるなんてびっくり。こんなにたくさん子どもたちにきゅう食を作れるなんてすごい。(中略)においは かげなかったけど においがなくても においを感じてきた。ABCスープのABCのマカロニは どうやってできてるかしりたい。バナナケーキは どうやって作るのかしりたい。

授業のあと、多目的室に残っていたA児(2年生)がふと「よし、聞いてみよう。」と給食室側の壁に耳をあてて、「聞こえるー。」とつぶやいた。A児のことばにその場にいた全員が壁に向かい、耳をすませた。「ガチャガチャって音がした。」「声が聞こえる!」と、他の子どもも壁の向こうの給食室の音をうれしそうに聞いていた。音を聞いていたB児が、しばらくして「何かいいにおいがする!」と今度は給食室に通じるドアの隙間に顔を近づけた。一人の気づきが周りの子どもたちに広がり、オンラインツアーでは伝えきれなかった音やにおいを感じとっていた。



耳をすませる2年生

③ 実践を振り返って

オンラインツアーの当日、給食を食べた子どもたちは、次のように書いている。

- ・もっとこのメニューをだしてほしいです。このメニューがすきになりました。
- ・今までで、一番おいしかった。
- ・いろんな人の手がかかってできていたとすると たのしくわくわく食べられました。
- ・たべてみてすごくおいしかったです。たぶんまほうをかけましたよね。がぞうを見たらいつもよりおいしくなりました。

一人の子どもが感じた「まほう」は、給食への親しみという、給食を自分ごとにする「まほう」なのではないだろうか。リアルタイムで作り手や調理の過程を目にし、その流れを感じながらその日の給食時間を迎えたからこそ、子どもたちが「今までで一番おいしく」感じたり、「たのしくわくわく」食べられたりしたのだと考える。

(2) 大豆ミートを使った給食 ～環境という視点から、食材をみつめるきっかけをつくる～

①実践について

これは、お茶の水女子大学の学生4名と行った給食の取り組みである。大豆ミートは、名前の通り肉に似た食感がある大豆の加工食品で、代替肉として用いられる。学生たちは、持続可能な食料生産につながる大豆ミートを普及させたいという思いのもと、小学生にも給食を通して大豆ミートを知ってほしいと考えていた。栄養教諭と学生の話し合いや、学生による試作等、初回の打ち合わせから約3ヶ月を経て「地球を守る！大豆ミートのドライカレー」（写真右）を出すことになった。学生たちはポスターや当日の給食のおたより「パクパク通信」を作成し、大豆ミートがどのような食べ物なのか、なぜ今話題になっているのかななどを全校の子どもたちに紹介した。



学生が名付けた「地球を守る！大豆ミートのドライカレー」

②子どもたちの様子

(i) 5年生に実施したアンケートから

大豆ミートを使うのは本校の給食では初めてのことで、大豆ミートの認知度や、子どもたちが料理をどのように感じたのかを知るために、5年生を対象に事前・事後のアンケートを行った。事前アンケートで「大豆ミートを知らない（聞いたことがない）」と回答したのは約4割、「大豆ミートを食べたことがない」と答えたのは約7割だった。

給食後のアンケート（事後アンケート）に書かれた料理の感想からは「ドライカレーが本当に肉の味がしたし、食かんも肉そのものだったのでとてもおいしかったです。」「大豆ミートが本物のお肉みたいだったけど、少し軽くて、とても食べやすかったです。」などと、食べ慣れないものであっても食感や食べやすさの点で肯定的に感じた5年生が多いことが読み取れる。「とてもおいしかったです。この大豆で地球が守れるのなら、どんどん食べていきたいです。」と地球環境に目を向けた記述もあった。

(ii) その他の子どもたちの様子

低学年の子どもたちも、料理の名前や、大学生が考えた特別メニューであることに興味を持って食べていた。来校した学生たちは、給食後の休み時間に様々な学年の子どもから感想を聞くことができた。「お肉じゃないって、言われないとわからなかった。」「いつものドライカレーよりもこっちの方が好きだった。」「（ドライカレーに入っていた）うずらのたまごは、ないほうが好き。」などと、料理を考えた学生たちを前に「おいしかった」の一言で終わらせず、食べて感じたことを自分の言葉で詳しく伝えようとする姿があった。

③実践を振り返って

5年生の事後アンケートでは、8割以上の子どもたちが「大豆ミートを使った料理をまた食べてみたいと思う」と回答した。学生と連携したことも、子どもたちの関心を高めた一因であると考えられる。

たった一回の給食が、子どもたちの食の選択に大きな影響を与える訳ではないが、この取り組みを通して大豆ミートが少し身近になり、環境とのつながりという視点で食をみつめるきっかけにはなったのではないだろうか。

今回の給食で「（ドライカレーの具の中で）どれが大豆ミートなのかよくわからなかった」という声があったことや、次に食べたい料理を選択式で5年生に尋ねたところ「大豆ミートのから揚げ」に票が集まったことから、学生たちは現在から揚げの開発に取り組んでいる。

3 今後に向けて

子どもたちが自分ごととして食に向き合えるような実践を重ねることで、食に関わる人への感謝の気持ちをもつ姿や、食と環境という視点からも自分の食事を考える姿につながっていくと考える。

給食室のオンラインツアーや Google フォームを使った5年生へのアンケート調査など、今年度は情報機器の操作と格闘しながらも、その利便性を感じた一年でもあった。感染対策や情報機器活用により食育の実施の仕方も変わっていくが、食育において大切にしたい子どもの姿は変わらない。食の場面におけるメタ認知スキルや社会情意的スキルについて検討を進めたい。（足立）