

第1回 資質能力向上研修会

令和5年12月17日（日）に、愛知県教育委員会 保健体育課 指導主事 小田敦子先生を講師にお迎えし、「個別的な相談指導を進めるために」の演題で研修会を行いました。153名の会員が参加し、事例を紹介していただきながら、個別的な相談指導の流れや栄養教諭のあり方を改めて学ぶ有意義な研修会となりました。

1 個別的な相談指導を進めるために

個別的な相談指導についてだけでなく、「進めるために」という広いテーマで教えていただきました。個別的な相談指導を進めるにあたっては、栄養教諭、学級担任、養護教諭の3人がキーパーソンとなり、学校として計画的、組織的に行うことや、食に関する指導の全体計画に個別的な相談指導の内容を具体的に明記することが大切だと学びました。また、仕事の効率化を図り、個別的な相談指導のための時間を確保することも重要であると教えていただきました。



【小田敦子先生】

2 個別的な相談指導での留意点

目的・期間の決定から個人評価をするまでの流れや留意点を確認し、「栄養教諭の配置効果」に関する調査研究報告書（令和3年3月 文部科学省）の事例を基に、さらに個別的な相談指導について学んでいきました。目標や計画を立てる時には、明確な数値や具体的な表現で書くことや、栄養教諭が複数の行動計画を立て、対象者自身にできる内容を決めさせることの大切さが分かりました。また、指導に正解はなく、一人一人に合った計画を立てていくことが大切であると学びました。

3 栄養教諭が個別的な相談指導を行うにあたって一番大事なこと

個別的な相談指導を行うためには、クラスにどのような健康課題を抱えた子がいて、その子の状況や給食の時間の過ごし方、給食の喫食状況など、子どもたちの状況をきちんと把握することが、一番大事であると教えていただきました。また、食に関する指導の全体計画に朝食欠食や肥満・やせの児童生徒の割合を記載するだけでなく、栄養教諭がそれはどのクラスの誰なのか、把握しておくことで、個別的な相談指導を進める第一歩になると学びました。



【研修会の様子】

—参加者の声—

- ・個別的な相談指導を学校全体で行えるように、協力、連携できるよりよい関係を作っていきたいと思えます。そのために、給食管理を効率化して、学校での時間を作り、まずは、子どもたちに個別指導ができるようにしたいです。
- ・子どもにもっともっと寄り添い、しっかり子どもの実態を把握していくことが不可欠。そういったいつもの個別指導の延長線上に、個別的な相談指導があることを学んだ。日々の個別指導でどのような声かけをしたら子どもの気持ちに寄り添えるかという視点をもって、取り組んでいきたい。
- ・個別的な相談指導の進め方と、実際に行っている先生方の進め方の例を聞くことができ、どのような方向からアプローチができるかを知ることができました。普段の給食時間の子どもの様子や、学級担任や養護教諭から得られる情報をもとに少しずつ個別的な相談指導に向けて体制作りを進めることが大切だと学ぶことができました。まずは、個別指導で子どもをしっかりと知ることから進めていきたいです。

第2回 資質能力向上研修会

令和6年2月18日（日）に、以下の内容で研修会を行いました。会場とオンラインで181名が参加して、日々の職務を振り返り、基礎基本を学び直す研修会となりました。

「食物アレルギー対応の基礎基本」「献立作成の基礎基本」

講師：西尾市立花ノ木小学校 栄養教諭 丸山真奈美先生

「個別的な相談指導の実際」

講師：瀬戸市立にじの丘小学校 栄養教諭 杉野由起子先生

大治町立大治南小学校 栄養教諭 森田咲紀先生

「食に関する指導を学び直す」

講師：瀬戸市立にじの丘小学校 栄養教諭 杉野由起子先生



【研修会の様子】

1 食物アレルギー対応の基礎基本

食物アレルギー対応は、アレルギー疾患対策基本法において学校の設置者の責務とされています。栄養教諭や担任の責任感だけに依存した対応にならないよう、市町村組織としての取組の重要性をご教示いただきました。また、調布市の痛ましい事故の要因から、除去食の提供方法や緊急時の対応等について、自校のアレルギー対応を見直す機会となりました。給食だけでなく、家庭科、体育、図画工作などの授業の他、登下校や休み時間、修学旅行等の学校行事など、学校生活の思いもよらない場面でアナフィラキシーショックのリスクがあることを常に意識し、子どもの危険を予測して担任にアドバイスできるような力を身に付ける必要があるとご指導いただきました。栄養教諭が作成した献立や食物アレルギー対応の在り方は、児童生徒の命に直結していることを重く受け止めて、職務にあたりたいです。

2 食に関する指導を学び直す

「教科等における食に関する指導」は、その授業の教科のねらいを達成すると同時に、結果として食に関する指導のねらいも達成できる単元において実施でき、また教科の単元で育む資質・能力と食に関わる資質・能力は、同じでなければならないとご指導いただきました。教科等における食に関する指導の実践事例から、本時の教科のねらいに合った食に関する指導のねらいを考える演習を通して、自らが実施している指導のねらいを見直す機会となりました。栄養教諭が教科の授業の中にも食に関する指導のねらいがあてはまる時間があると担任に伝え、教材としての給食の活用や、給食の時間に教科と連携した食に関する指導例を示すことで、教科の学びが深まると教えていただきました。食に関する指導に係る全体計画を見直し、学校で食育が推進していくように、マネジメント力を身に付けていきたいです。

—参加者の声—

- 所属校の子どもだけでなく、受配校の子どもたちのアレルギー対応も最後まで責任をもって見届ける体制作りの必要性を感じました。食物アレルギー対応委員会を通して周知していきたいと思います。
- 子どもは1年間で成長することを考慮して、喫食量の調整を行うことが必要で、その基準は健康診断健診結果や生活活動量から計算することと、教室を巡回して子どもたちの喫食状況を把握するという2つの側面から根拠をもって決めるべきであるということがわかりました。4月と10月の健診結果をもとにEERとたんぱく質、脂質等の栄養素の基準量を算出したいです。
- 食に関する指導のねらいは、教科のねらいを達成すると同時に、結果として食に関する指導のねらいが達成できる単元に当てはまることが理解できました。地区で取り組んでいる、教科と給食の時間における食に関する指導のねらいの表を完成させていきたいです。