

## 学校栄養職員が行う「食」に関する指導の実態

○宮原 公子\* 藤原 尚子\*\* 中永征太郎\*\*\*

(\*岡山短大) (\*\*美星町立美星小) (\*\*\*)ノートルダム清心女大)

【目的】子ども達を取り巻く食環境が大きく変化し、食生活に起因する健康問題が指摘されている。文部省は平成8年9月保健体育審議会の答申を受けて、栄養の専門家である学校栄養職員（以下栄養士）を食に関する指導に、積極的に活用することを求めている。

そこで、指導実態を把握し、学校栄養士の役割と効果的な指導のあり方を検討した。

【方法】岡山県公立学校栄養士326名を対象に、平成12年12月、質問紙郵送法による「食に関する指導の実態調査」を実施した（回収率73.2%）。調査内容は「調理方式」「勤務年数」「教員免許の取得状況」「担当学級数」、食に関する「指導の場」「指導内容」等であった。指導内容、指導の場については、文部省「学校給食指導の手引」によって岡山県学校栄養士会が作成した「献立を教材にした給食指導年間計画」に基づいて検討した。

【結果】アンケート調査の結果、①調理方式は、単独校方式70.2%、共同調理場方式29.8%であった。②栄養士1人が担当する学級数は単独校14学級、共同調理場36学級であった。③教員免許の取得状況は、小中高いずれかの教員免許取得者32.2%であった。④指導者は栄養士のみで行うが最も多く、次いで担任および教科担任と栄養士が行うTT方式であった。⑤指導の場としては、給食時間が最も多く、次いで「家庭科」「保健」等の教科であった。⑥児童生徒に必要な指導内容は「朝食の役割」が最も多く、「生活習慣病予防のための食生活」「丈夫な骨づくり」の順であった。以上の結果、食に関する指導は、担任および教科担任と栄養士が協力して、TT方式の指導が行われている実態が明らかになった。今後は家庭科教員等との連携や教科との関連指導の実施が求められる。