

# 初等教育段階での学校における食に関する教育

## 明治期から現在までの学習指導内容の概観

The Nutrition, Food and Cooking Education in Elementary School:  
Focused curriculum from Meiji Era to Today

増茂智子

MASUMO, Tomoko

**【要旨】** 初等教育段階の学校における食に関する教育について、学校教育がスタートした明治期から今日までを、史的研究資料、教科書、学習指導要領などの文献を通して概観を試みた。その際に、1947(昭和22)年に制定された学校教育法の第18条の三には「日常生活に必要な衣、食、住、産業等について、基礎的な理解と技能を養うこと」とあり、食について学ぶことが明記されていたことから、本法律の制定前と制定後に分けて検討を試み、今後の「食育」につながる方策を得ることを目的とした。その結果いずれの時期においても、食に関する教育は存在していたが、本法律の制定前の段階では、女子のみが主に調理に関する内容を中心に取り組んでおり、戦時下では国家政策や食糧事情、国民の栄養・健康状態への対策として、食に関する教育を位置づけていた形跡が確認できた。また制定後は、「社会」「理科」「家庭」「体育(保健)」の各教科と、特別活動(学校給食)において食に関する教育が取り組まれていたことが確認できた。とくに教科教育としては、家庭科を中心に実践に結びつく学習指導内容が展開されていた。

初等教育段階では、栄養教諭が行うイベント的な「食育」を展開するのではなく、担任が中心となって教科教育の中で積み重ねていく指導こそが、児童が主体的に取り組むことができ、生きる力につながる「食育」に発展すると考える。

キーワード

初等教育, 食教育(食育), 学習指導要領, 教科教育, 栄養教諭制度

## 1. はじめに

食のことわざの一つに「豆腐も煮えれば締まる」というのがある。畑の肉ともいわれる大豆は、そのままでは硬く消化吸収も悪いが、煮たり蒸したり炒ったりと加熱を施し、加工することで利用価値が拡大し、今では日本食を代表する料理や調味料の原材料として、なくてはならない食品の一つになっている。その大豆の加工品の一つである豆腐は、そのままよりも加熱することで硬くなる。前記したことわざは、柔らかい豆腐でも締まるのだから「人も（人間は煮られるわけではないけれど）苦勞を重ねることによって、人間的に幅広くなり、ひと回り大きくなるという教え」<sup>1</sup>を示している。また「腹八分に医者いらす」とは、満腹の手前の八分目で、余裕を残して終わりにする食事のあり方が、じつは健康に過ごすことにつながることを教えている。このように、食品や食べ方を示したことわざからは、生きる上での何らかの学びを得ることができる。

現在は、この食品や食事のあり方に注目が集まっている。平成17年成立・施行された食育基本法の前文には「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付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている」と明記されている。食育を国民運動に高めることによって、現代社会が抱える食の安全や健康にまつわるさまざまな問題、あるいは食糧問題への解決策としての期待も大きいようだ。従来は国民の栄養・健康・医療に関する施策は厚生労働省が、また農水産物など食を供給する生産者側の施策は農林水産省が、それぞれ担当してきた。しかし平成12年に当時の文部省、厚生省、農林水産省が、国民の食生活の改善などを図るため、統一した「食生活指針」を決定し、その普及・定着に努めたり、さらに平成17年には厚生労働省と農林水産省が、前記した「食生活指針」を実践向きにわかりやすく示した「食事バランスガイド」<sup>2</sup>を作成・普及するなど、連携による「食」への取り組みが高まってきている。このような取り組みについて、食育基本法では基本的施策の中で、学校における食育の推進にも言及している<sup>3</sup>。

関連省庁である文部科学省は、食に関する学校での指導について、給食の時間をはじめ、各教科（たとえば家庭科、技術・家庭科、保健体育科など）や学級活動、総合的な学習の時間など学校教育活動全体の中でのこれまでの取り組みを評価しつつも、明確な体制整備が図られていない現状を鑑み、専門家を配置することで指導体制の整備を図ることを打ち出した。それが、栄養教諭制度である。これまで学校給食の運営などを担当する学校栄養職員であった栄養士に、児童・生徒への指導資格を付与した栄養教諭として、食育の中心的推進役を任命し、各学校に配置するという施策である。たしかに栄養学に関しては専門家であるが、とくに人間教育に深くかかわる初等教育段階では、むしろ児童個人個人を把握しているクラス担任が、継続して指導することのほうが、教育機関としての施策に値するのではないだろうか。

本稿は、文部科学省の打ち出した学校における「食育」への施策として、本来学校が担っている教科教育や特別活動を強化充実するのではなく、新たに栄養教諭制度を導入したことへの疑問から発している。人間形成にも大きく影響し、基礎的基本的事項について学ぶことが重視されている、初等教育段階の教育現場における食に関する指導の実施状況やその内容について、学校教育がスタートした明治期からの概観を試み、今後の「食育」につながる方策を得るとともに、前述の文部科学省の施策について、検討を試みるものである。

ところで「食育」という言葉は1898(明治31)年発行の『食物養生法』(石塚左玄著)や1903(明治36)年発行『食道楽』(村井弦齋著)に登場したのが始まりである<sup>4</sup>といわれている。食育基本法の施行後、教育機関だけではなく、各地方自治体や企業などでも「食育」という言葉が汎用されるようになってきた。内閣府が行った平成19年3月の「食育に関する特別世論調査」<sup>5</sup>では、「食育」の言葉も意味も知らなかった割合が34.8%であり、平成17年7月調査時の47.4%から13ポイント近く減少したことがわかった。少なくとも言葉そのものは着実に流布し、その周知度は高くなってきたことがわかる。しかし筆者は、「食育」は食を育てることを意味するものではないと理解しているため、表現としては「知育」「徳育」「体育」とは異なるととらえている。食育基本法にも「食」に関する知識と「食」を選択する力の習得および健全な食生活を実践することができる人間を育てることが明記されている。すなわち食に関する知識や技能などの教えが人を育てることにつながっていると考えることができる。これらの取り組みが学校教育ではどのようになされていたのかを検討するため、本稿では「食育」ではなく「食に関する教育」と表現することにする。

なお、「食教育」という表現もある。食に関する教育を一言で示すならばこれが充当する。食教育については、1976年に山口らとその名のテキストを著し<sup>6</sup>、食教育のめざすところについて、生活の質への目覚めを促進し、食生活を通じて高められた一人一人の英知に基づき、人間中心の健康社会につくり変えていく点を論じていた。著者らが担当していた教科としての「栄養指導」を、単なる栄養素について学ぶ教科ではなく、そこから人間主体の健康教育の一つとして価値づけていたことがわかる。また坂本は「食教育と言う概念はかなり新しいもので、古くから食に関する教育は、食の文化的側面に関する教育と言うよりも、生体の栄養状態の改善に視点がおかれて、栄養教育あるいは栄養改善についての指導、つまり栄養指導という言葉でよばれてきた」<sup>7</sup>と述べ、食と栄養という言葉の概念を区別した上で、食教育の日米比較をする際に、「食・栄養教育」という言葉を用いている。本稿では食についての広義の指導(学習)内容を概観することから、「食に関する教育」でとらえていく。

## 2. 方法

食習慣や味覚形成は、乳幼児期からが大切であるので、食に関する教育も、学校教育よりも家庭教育での取り組みが重要であると考えられる。しかし本稿では、集団における意図的教育としての食に関する教育に焦点を当てるため、学校教育、とくに初等教育段階を対象とする。『現代教育史事典』<sup>8</sup>によると、初等教育段階の学校として、1886年の「小学校令」で発足した尋常小学校・高等小学校、それが1941(昭和16)年には戦時下のニーズに応じて設けられた「国民学校令」による国民学校となり、敗戦後の1947(昭和22)年に制定された学校教育法(2007(平成19)年に改正されたため、以下(旧)学校教育法と記す)からは、現在の小学校となっている。また、学習指導要領も1947(昭和22)年には試案として発行され、1958(昭和33)年からは告示となった。したがって、本稿では(旧)学校教育法制定前については、教育課程や教科書についての研究資料、および当時の教科書または教師用教科書などの文献<sup>9</sup>を確認する。一方(旧)学校教育法制定後は学習指導要領の記述から、教育課程や指導(学習)内容も把握できるため、学習指導要領<sup>10</sup>による確認を行うことにする。その際に文献の形で入手できなかった1947(昭和22)年試案のものと、1977(昭和52)年告示のものは、文部省科学研究費補助金研究成果公開促進費の補助による学習指導要領

データベース作成委員会（国立教育政策研究所内）が作成し公開している URL<sup>11</sup> を参照し該当する記述について抽出することにする。

以上の方法から食に関する教育についての概観を試み、これらの結果を元にして、文部科学省の「食育」への施策である、栄養教諭制度、すなわち栄養教諭を中心に「食育」の推進を図り、そのための人材養成と配置に絡む問題点を明らかにし、同時に教科教育での食に関する教育の課題についても検討していくことにする。

### 3. 結果および考察

#### (1) (旧)学校教育法制定前（明治～1946年まで）

1872(明治5)年に「学制」が発布され、日本の近代的教育制度が発足した。初等教育段階である小学校は、1886(明治19)年の「小学校令」で発足するが、それに先立って食に関する教育の一端が見られたのは、1881(明治14)年「小学校教則綱領」の公布により、男子の履修する「経済」に代えて、第八学年女子におかれた「家事経済」であった。その内容には「衣服、洗濯、住居、什器、食物、割烹、理髪、出納等ノ一家ノ経済ニ関スル事項ヲ授クヘシ」とあるが、ここに記された「食物」「割烹」などが食に関する教育に該当すると考えられる。その後この教科「家事経済」は、前記した「小学校令」の公布と共に消滅したため、食に関する教育もその後は確認できなかった。

しかし、1911(明治44)年「小学校令施行規則」の改定により、高等小学校女子を対象に、「理科」の中で家事の大意が指導されることになり、1914(大正3)年には、『高等小學校理科家事教科書』と称された国定教科書が刊行された。この教科書には、児童用と教師用があったが、たとえば第一学年教師用の凡例には「二、本書は理科の毎週教授時数三時間の中一時間を家事の教授に當つるものとして一學年間の教授時数を約四十時間と豫定し、其中より復習其の他の為に要すべき時間を減じ、約三十六時間を以て教授すべき材料を揚げたり。」とあり、食に関する教育は一学年児童の場合は第十八課の「病人の衣食住」のみであった。ところが、第二学年女兒の教科書(1915(大正4)年)には、割烹に関する内容が14時間、飲食に関する内容が8時間配当されていた。その内容は図1のとおりである。野菜の切り方や煮方、味噌汁の作り方や飯の炊き方、素材別の調理法など具体的で、基本的な実践向けの内容が多い。さらに「病人の食物」もあり、第一学年での「病人の衣食住」だけに比べ食に関する教育の内容も量も充実していたことがわかった。

翌1917(大正6)年には第三学年女兒の教科書も刊行されたが、図2のように食に関する教育は調理に関するものがほとんどで、基礎的な日常食が減り来客用や年中行事に絡んだ内容が多くなっている。食品に関する知識や栄養素の具体的な内容よりも、技能面である割烹(調理)に関する内容が多かったことがわかる。これらは理科との関連に配慮し、実践のための具体的な教育として実習に重きが置かれたからであるが、当時は本教科はあくまでも女子のみが学習の対象者であった。

その後「小学校令」の改定で、高等小学校の女子に、随意科目として「家事科」が設立された。その教科書の教師用『高等小學校 家事教科書 第一學年教師用』(1935(昭和10)年の目録(図3)を見ると、第十八課以降が食に関する内容であることがわかる。「米と米飯」「味噌汁」「するとん」など日常食の調理に関する内容が多くみられるが、第二十課に「食物の成分」(3時間)があり、

図1 高等小學理科家事教科書 第二學年児童用

目 録	
一	刺菜心得……………一
二	野菜の切り方……………二
三	野菜の煮方……………三
四	味噌汁の作り方……………四
五	飯の炊き方、澄汁の作り方……………五
六	魚の扱へ方及び煮方……………六
七	魚の焼き方……………七
八	牛肉の調理……………八
九	酢の物の作り方……………九
十	鶏卵の調理……………一〇
十一	漬物の漬り方……………一一
十二	病人の食物……………一二
十三	飲食物……………一三
十四	献立……………一四
十五	食物の貯蔵……………一五
十六	飲料水……………一六
十七	嬰兒の取扱……………一七
十八	哺乳、嬰兒の飲食物……………一八
十九	小兒の衣類……………一九
二十	小兒の疾病……………二〇
二十一	小兒の躰け方……………二一
二十二	一家の経済……………二二
二十三	善良なる家庭……………二三

図2 高等小學理科家事教科書 第三學年児童用

目 録	
一	喜所の始末……………一
二	庭丁の研ぎ方……………二
三	振飯及び海苔巻……………三
四	日常の膳部 一……………四
五	團子相箱……………五
六	こもく蟹……………六
七	梅干漬り方……………七
八	素麺……………八
九	荷物の造り方……………九
十	白色の木綿織物・麻織物の漂白……………一〇
十一	木綿夏洋服の洗濯……………一一
十二	木綿袴の全洗……………一二
十三	絹織物の洗張……………一三
十四	客用膳部の一例……………一四
十五	強飯及び煮菜……………一五
十六	日常の膳部 二……………一六
十七	雑煮及び餅……………一七
十八	正月の重箱……………一八
十九	贈物の包み方……………一九
二十	刺身のつくり方……………二〇
二十一	揚物……………二一
二十二	精進料理の膳部……………二二
二十三	年中行事……………二三

図3 高等小學 家事教科書 第一學年教師用

第十六課	塵建具と其の手入……………一〇
第十七課	什器・服物等の手入……………一〇
第十八課	料理用具……………一〇
第十九課	食器とふきん……………一〇
第二十課	食物の成分……………一〇
第二十一課	米と米飯……………一〇
第二十二課	麥と麥飯……………一〇
第二十三課	味噌汁……………一〇
第二十四課	煮え……………一〇
第二十五課	澄汁……………一〇
第二十六課	するとん……………一〇
第二十七課	鶏卵とゆでたまご……………一〇
第二十八課	煮魚……………一〇
第二十九課	煮魚……………一〇
第三十課	煮魚……………一〇

目 録	
第一課	女子と家事……………一
第二課	掃除……………二
第三課	織機と織物……………三
第四課	木綿織物……………四
第五課	白木綿の漂白……………五
第六課	しみ抜き……………六
第七課	單衣の全洗……………七
第八課	木綿物の解洗……………八
第九課	麻織物……………九
第十課	人造絹織物……………一〇
第十一課	住宅……………一一
第十二課	井戸と水道……………一二
第十三課	電燈……………一三
第十四課	火鉢・ストーブ等……………一四
第十五課	燃料……………一五

栄養に関する内容が登場してきたことが確認できた。

1941(昭和16)年には「国民学校令」により、小学校は国民学校に転換された。前記した「家事科」も教育課程の中の芸能科に統合され、その一科目としての「芸能科家事」と改称された。食に関する教育は、国民学校高等科女子がその対象となり、使用教科書『高等科家事 上』(1944(昭和19)年)には、図4のような教育が施されていた。食に関する教育としては「四 日常生活と保健」「七 保健と栄養」など、調理中心だった食に関する教育が、健康面と関連させて展開されるようになってきたことがわかった。本教科書は高等科女子のためのものであるので、初等教育としては対象外であるが、国民学校時代にあって、厳しい社会状況や食糧事情を反映した食に関する教育を知ることができ、たいへん興味深い。同様に、第2次世界大戦後の困窮した食糧事情の中での食に関する教育を知る資料として、『高等科家事』の第一学年用と第二学年用(いずれも1946(昭和21)年)がある。たとえば第二学年用の目録(図5)からは、空腹と保健栄養面をいかにして補うのか、また団体による炊事や炊き出しなど、国家政策からの影響を強く受けたと思える内容も確認できた。しかし当時の初等教育段階では、食よりも裁縫に関する学びのほうが重視されており、高等科に進学できた一部の女子についてのみ、食に関する教育を受講できたといえる。また当時は初等教育段階でも男女別学であったために、とくに男子は、学校において食について学ぶ機会は全くなかったことも確認できた。

(2) (旧)学校教育法制定後(1947年以降)

1947(昭和22)年施行の(旧)学校教育法には第2章「小学校」において「第17条 小学校は、心

図4 国民学校高等科女子使用教科書『高等科家事 上』(昭和19年) 目録

目録	
一 わが國の家と女子	一
二 祭事	六
三 敬老	一一
四 日常生活と保健	一七
五 住居	二四
(一) 住まひ方	二四
(二) 住居と保健	三六
(三) 住居と水	四〇
(四) 氣候と住まひ方	四七
(五) 災害防止とその處置	四九
(六) 家庭防空に對する心構へ	五二
六 燃料	五三
(一) 燃料の種類と使ひ方	五六
(二) 燃料の節約	七〇
(三) 燃料の補助	六〇
七 保健と栄養	七四
(一) 栄養	七四
(二) 食物の成分	七五
(三) 食事の心得	八〇
八 臺所用具とその扱ひ方	八四
(一) 臺所用具	八四
九 日常食品とその調理	九一
(一) 主食物	九一
(二) 副食物	九八
十 一家の經濟	一〇六
(一) 物の尊重と節約	一〇六
(二) 買物の仕方	一一〇
(三) 一家の收入と支出	一一三
(四) 豫算生活	一一七
(五) 簡易なる家計簿記	一二〇
(六) 國民生活と貯蓄及び保險	一二六
(七) 皇國の經濟と一家の經濟	一二九
十一 日常生活の向上	一三一

身の発達に応じて、初等普通教育を施すことを目的とする。」とあり、それを受けた第18条三には「日常生活に必要な、衣、食、住、産業等について、基礎的な理解と技能を養うこと。」また同七「健康、安全で幸福な生活のために必要な習慣を養い、心身の調和的発達を図ること。」が明記されている。すなわち、学校において食に関することの教育や、健康のために必要な習慣を養う指導の必要性が示されていることがわかった。そこで、本節では主に小学校の学習指導要領にある「教科および特別活動の内容」の記述から、健康の維持管理も含めた食に関する教育と思えるものを抽出した。

1947(昭和22)年から2008(平成20)年までに、数回の学習指導要領の改訂があった。とくに1958(昭和33)年の学習指導要領が「告示」となる以前は、教科や学校段階別に発表時期や改訂の回数もまちまちであったが、この段階での統一を図るために、1947(昭和22)年の「試案」で発表されたもの、もしくは初回発表のものに限定することにした。以後、小学校に関しては1968(昭和43)年、1977(昭和52)年、1989(平成元)年、1998(平成10)年、2008(平成20)年にそれぞれ改訂が行われたため、該当する教科および特別活動について、食に関する教育と思える記述内容を表に示し、発表もしくは告示年ごとに報告する。

① 1947(昭和22)年発表学習指導要領(試案)

第2次世界大戦後、新たに誕生した民主主義国家に即して、教科としても「社会」や「家庭」が新たに誕生した。とくに家庭科については、「女子のみの教科ではない」「技能教科ではない」「家事・裁縫の教科ではない」ことを明確にし、初等教育段階では男女が共に民主的な家庭建設について学ぶ教科としてスタートした。当時発表された学習指導要領(試案)は新生教科にふさわしく、

図5 国民学校高等科女子使用教科書『高等科家事 第二學年用』(昭和21年) 目録

<p>五 非常時の食物……………三</p> <p>六 炊き出し……………三</p> <p>第一 衛生・看護……………三</p> <p>一 病気の症状と手番……………三</p> <p>二 家庭看護……………三</p> <p>三 救急処置……………三</p> <p>第三 育 児……………三</p> <p>一 健康児の特徴……………三</p> <p>二 乳幼児の生活と守の注意……………三</p> <p>三 乳幼児の栄養……………三</p> <p>四 乳幼児の保育……………三</p> <p>五 乳幼児の主な病気とその予防……………三</p> <p>六 病児の看護……………三</p> <p>七 出産とその心得……………三</p>	<p>第一 食 物……………一</p> <p>一 食糧と國民健康……………一</p> <p>二 日常食の調理と食品の栄養價値……………一</p> <p>(一) 茶飯・汁 たげのことよきの煮物</p> <p>(二) 煮し・汗 玉菜のごまあへ</p> <p>(三) 蒸しパン 餅のもの 梅干</p> <p>(四) 団地きパン 寒天寄せ</p> <p>(五) カレーいも 冷しき茶</p> <p>(六) 福物物 いかの肝臓の塩から</p> <p>(七) いわし團子汁 揚げ菓子(花林糖) 白菜の塩漬</p> <p>(八) するどん ばうれん草のごまあへ 澤庵漬</p>	<p>目 録</p> <p>(九) いため御飯 御膳物</p> <p>(十) 散らしすし 貝のうしほ汁</p> <p>三 團 體 炊 事……………三</p> <p>四 慶事事の食物……………三</p> <p>(春) 赤飯 魚の茶焼 鶏の吉野煮しと青菜のすまし汁 よめ菜のひたし 香の物</p> <p>(夏) 冷しうどん 茄子のしき焼 にんじん・さやいんげんの白あへ 香の物 團子</p> <p>(秋) 栗飯 きのこ豆腐ひくす餅汁 里芋いか・南瓜の盛り合せ 香の物 寄せいも</p> <p>(冬) 雑煮 なます 照りごめ 煮豆</p>
---	---	--

理念や内容、活動案なども単元構成で詳細に示されており、ボリュームもあった。その中から食に関する教育と思えるものは家庭科、理科、社会科にみられた。該当する記述を表1に示す。

理科や社会科では生きるために食物をとっていることの原理で、家庭科では具体的な生活場面につなげた食事や調理に関する内容であった。なお、社会科についてはその後の改訂で、2年生で食料生産者の内容が登場していた。また、特別活動に該当すると思われるが、1951(昭和26)年には、小学校保健計画実施要領が発表され、合理的な学校給食についての明記があった。

### ② 1958(昭和33)年告示学習指導要領

この年から学習指導要領が告示となり、8教科についての記述に加え、第3章には道徳特別教育活動および学校行事が明記されていた。該当する記述について表2に示す。理科や体育(保健)科、家庭科では、人体に関連した栄養素や食中毒に関する内容がみられ、食糧問題については社会科、また実践につながる内容としての食事や調理は家庭科でとりあげていることがわかった。学校給食についても学校行事のひとつとしての位置づけが確認できた。

### ③ 1968(昭和43)年告示学習指導要領

該当する記述について表3に示す。学校給食が、第4章特別活動において〔学校行事〕ではな

表1 1947(昭和22)年発表 学習指導要領(試案)に見られた食に関する記述

社会	理科	家庭
第一学年 六 人間は食糧や衣服を動物や植物から得ていること	第一学年 一 動物 (二) 動物はそれぞれ違った種類の食物をとっている  第一学年 二 植物 (四) 人はある植物を食べる  第七学年 何をどれだけ食べたらよいか	第五学年 単元(二) B 家庭における食事  第六学年 単元(一) F 食物のとり方 単元(三) 簡単な食事の支度 A 蒸しいも B 青菜のひたし C いり卵

表2 1958(昭和33)年告示 学習指導要領に見られた食に関する記述

社会	理科	家庭	体育	特別活動
第5学年 米の生産のことと国民生活への影響	第4学年 (1)………人の栄養についても理解させる。 ク 食物に含まれる栄養素のはたらきに関心をもつ。  第6学年 (1) エ 人体のつくりやはたらきを調べ、健康に関心を深める。 (イ) 食物は、……消化・吸収されることを知る。	第5学年B 食物 1) 食事のぜんだてと後かたづけ 2) 食物の栄養 3) 簡単な調理実習 4) 日常の食事作法  第6学年B 食物 1) 栄養的な食物のとり方 2) 簡単な調理実習 3) 日常の食事作法や会食のしかた	第6学年G 体育や保健に関する知識 カ 食中毒や、食物の保存に関すること。 キ 赤痢の症状…食物の清潔に関する注意。	第3節 学校行事等 学校給食を実施する学校においては、給食時において、関係の教科、道徳及び特別教育活動との関連を考慮して、適切な指導を行うようにしなければならない。

く、〔学級指導〕の中に位置づけられ、内容の取り扱いの(2)には「学校給食においては、食事の正しいあり方を体得させるとともに、食事を通して好ましい人間関係を育成し、児童の心身の健全な発達に資するように配慮しなければならない。」と明記されている。食に関する内容の区分は、前述②と同様だが、体育(保健)科での扱いが5年生に早まり、家庭科では、調理実習や食事作法など実技面の内容が多くなったことがわかった。

#### ④ 1977 (昭和 52) 年告示学習指導要領

前年の 1976 (昭和 51) 年に、文部省は過剰米対策として学校給食に米飯を導入したが、この告示年には、それまで先割れスプーンのみを使用していた給食において、箸を使う実験が開始された小学校もあった。教科では、家庭科での調理実習に関する記述が多くなり、栄養素に関する学習とともに、食に関する教育のかなりの部分を占めていることがわかった。学習指導要領での食に関する記述を表 4 に示す。

表 3 1968 (昭和 43) 年告示 学習指導要領に見られた食に関する記述

社会	理科	家庭	体育	特別活動
第 5 学年 食料品工業と国民の食生活との関係	第 5 学年 A 生物とその環境 (4) 人体、消化吸収など血液のはたらき、栄養のなかだち。  第 6 学年 A 生物とその環境 (3) 人体の成長や運動をするのに、食物として取り入れたものを使っていること。	第 5 学年 B 食物 1) 日常の食物の栄養 2) 簡単な調理実習 3) 日常の食事作法  第 6 学年 B 食物 1) 献立の作成 2) 簡単な日常食や飲み物の調理実習 3) 日常の食事作法や会食のしかた	第 5 学年 G 保健 (2) ウ 飲食物の選び方と健康障害について知ること。	4 章特別活動 〔学級指導〕 学級指導においては、学校給食、保健指導、安全指導、学校図書館の利用指導その他学級を中心として指導する教育活動を適宜行うものとする。

表 4 1977 (昭和 52) 年告示 学習指導要領に見られた食に関する記述

社会	理科	家庭	体育	特別活動
第 5 学年(1) 国民生活を支える食料生産の意味 国民の食生活―農産物水産資源について	第 6 学年 A 生物とその環境 (3)エ 食べたものは歯でかみ砕かれ、だ液などのはたらきで変化し消化管の中を通り、養分として吸収されたり排出されたりすること。	第 5 学年 B 食物 1) 食品の栄養素とはたらき、食品を組み合わせたとり方 2) 簡単な調理(野菜の生食、ゆで卵、緑黄色野菜の油いため) 3) 簡単な間食の整え方、すすめ方、食べ方の工夫と困らん  第 6 学年 B 食物 1) 栄養的な組み合わせを考えた一食分の献立作成 2) 簡単な調理(米飯、みそ汁、じゃがいも料理、サンドイッチ、卵料理) 3) 会食の意義と計画	第 5 学年 G 保健 (1) 体の発育について イ 調和のとれた食事と適切な運動  第 6 学年 G 保健 (2) 健康の保持増進に必要な生活行動とよい環境 ア 運動、休養、睡眠、食事……	C 学級指導 (3) 学校給食の指導

⑤ 1989(平成元)年告示 学習指導要領

1989(平成元)年は、小学校においては大きな変革の時であったといえる。それは、低学年(1, 2年生)の理科と社会科が廃止され、新たに生活科が誕生したからである。食に関する教育に該当する記述を表5に示す。これまでと同様、4教科による内容面の踏襲がみられた。

⑥ 1998(平成10)年告示 学習指導要領

1998(平成10)年告示の学習指導要領は「生きる力を育む教育」あるいは「ゆとり教育」が大きな柱となり、学校完全週5日制になったことや、総合的な学習の時間の3年生からの導入により、教科ごとの授業時数がそれまでに比べ大幅に削減された。これは、結果的には従来の各教科内容の見直しを迫るものであり、削除ないしは縮小もしくは中学校への移行という措置がとられた。さらに教科間での重複を避けるため、取り扱いの注意事項が煩雑になったことも特記しておきたい。結局本学習指導要領はその後に頻出した学力低下問題との絡みで早々に見直しが行われ、学校裁量での独自の取り組みなども増加した。このような状況ではあったが、食に関する教育に該当する記述は表6のとおりで、社会科では食糧事情に関する内容を、とくに生産者側に注目することでとらえさせていた。また理科は、食物を摂取することが、体内でどのような変化、すなわち消化・吸収されるのか、そのメカニズムについての基礎的基本的な内容になっていた。家庭科では従来扱っていた栄養素についての学習が完全に中学校に移行してしまい、ここではバランスよく食品を摂る内容だけになっていた。授業時数が減ったことで、内容の縮小が余儀なくされたことによる結果である。加えて、調理に関する内容も、6項目にわたって基礎的基本的事項が明記されてはいるが、具体的な調理教材としては「米飯と味噌汁の調理ができること」のみであった。一方体育(保健)科では、それまで5年生からだった保健の内容が3年生からに早められ、体の発育・発達に関する内容において、適切な食事の必要性を記していた。

⑦ 2008(平成20)年告示 学習指導要領

今回の改訂は、約60年ぶりに見直しが行われた教育基本法や、それを受けて改められた学校

表5 1989(平成元)年告示 学習指導要領に見られた食に関する記述

社会	理科	家庭	体育	特別活動
第5学年 (1)ア 我が国の農業について……国民の食料の確保の上で農産物の生産が大切であること……	第6学年A生物とその環境 (2)イ 食べたものは……排出されること。 (3)イ 人は、食べ物、水、……とかかわって生きていること。	第5学年B食物 1) 栄養素とはたらき、食品を組み合わせたとり方 2) 野菜や卵の簡単な調理 3) 簡単な間食の整え方、食べ方やすすめ方の工夫と団らん。 第6学年B食物 1) 栄養を考えた食品のとり方、一食分の献立作成 2) 簡単な調理(米飯、みそ汁他) 3) 会食の意義と計画	第5及び第6学年G保健 (4) 健康な生活について理解できるようにする。 ア 健康の保持増進には運動、休養、睡眠及び食事の調和のとれた生活を……。	A学級活動 (2) 日常生活や学習への適応及び健康や安全に関すること。不安や悩みの解消……学校給食など。

教育法を反映した学習指導要領である。その第1章総説には中央教育審議会において、教育の根本にさかのぼった法改正をふまえた審議の経過と、現実の児童生徒のもつ課題をふまえた学習指導要領の改善の方向性が明記されていた。初等教育段階においても学力低下問題への施策として、「確かな学力を確立するために必要な授業時数の確保」から授業時数が増加した教科や、新たに設けられた「外国語活動」もある。全体の授業時数は増減していないため、それぞれ増加した授業時数は、平成10年告示の学習指導要領で初登場した「総合的な学習の時間」の大幅削減から捻出したことがわかった。このような状況下で食に関する教育に該当すると思われる記述は表7のとおりである。4教科の中で家庭科を除く教科は授業時数が増加したが、内容的には食に関する記述の増加を確認できなかった。むしろ授業時数が横ばいであった家庭科において、栄養素に関する学習が復活し、食事についての重要性を学ぶ記述が増加したことがわかった。調理実習に関してはこれまでとほぼ同様であったが、「盛り付けや配膳を考え、楽しく食事ができること」が削除され、安全面や衛生面にふれた記述はそのまま踏襲されていた。5年生で始まる家庭科において、調理の学びを重視していることと、そこには衛生面や安全面での管理能力を技能の一部ととらえていることに注目したい。健康や栄養に関する記述は体育(保健)科でもみられるが、体験をとまなう学びとしての調理に関する記述は、家庭科だけであった。なお、特別活動における学校給食についての記述から、これまでの単なる学級活動としての位置づけから、食習慣・食行為の形成のための取り組みへと重視されたことを確認できた。

表6 1998(平成10)年告示 学習指導要領に見られた食に関する記述

社会	理科	家庭	体育	特別教育
第5学年(1) ア 様々な食料生産が国民の食生活を支えていること、食料の中には外国から輸入しているものがあること イ 我が国の主な食料生産物の分布…… ウ 食料生産に従事している人々の工夫や努力、生産地と消費地を結ぶ運輸の働き	第6学年A生物とその環境(1) イ 食べ物は、口、胃……吸収されなかった物は排出されること	(4)食事への関心 ア 食品の栄養的な特徴を知り食品を組み合わせると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 (5)簡単な調理 ア 調理に必要な材料の分量がわかり、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	第3学年及び第4学年F保健 (2)体の発育・発達について ア 体は年齢によって……調和のとれた食事、適切な運動、休養及び睡眠が必要である。 第5学年及び第6学年G保健 (3)病気の予防 ウ ……栄養の偏りのない食事……	A 学級活動 (2)日常生活や……学校給食と望ましい食習慣の形成など

表7 2008(平成20)年告示 学習指導要領に見られた食に関する記述

社会	理科	家庭	体育	特別教育
<p>第5学年(2)我が国の農業や水産業について……それらは国民の食料を確保する重要な役割を果たしていることや……考えるようにする。</p> <p>ア 様々な食料生産が国民の食生活を支えていること、食料の中には外国から輸入しているものがあること。</p> <p>ウ 食料生産に従事している人々の工夫や努力、生産地と消費地を結ぶ運輸などの働き</p>	<p>第6学年 B 生命・地球 (1)人の体のつくりと働き イ 食べ物は、口、胃……吸収されなかったものは排出されること。</p>	<p>B 日常の食事と調理の基礎 (1)食事の役割 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 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 ウ 1食分の献立を考える (3)調理の基礎 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、配膳及び後片付けが適切にできる 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</p>	<p>第3学年及び第4学年 G 保健 (1)健康の大切さを認識するとともに、健康に良い生活について理解できるようにする。 イ 毎日を健康に過ごすには、食事、運動…… (2)体の発育・発達について理解できるようにする。 ウ 体をよりよく発育・発達させるには、調和のとれた食事、……</p> <p>第5学年及び第6学年 G 保健 (3)病気の予防について理解できるようにする。 ウ 生活習慣病など……栄養の偏りのない食事を取ること……</p>	<p>[学級活動] [共通事項] (2)日常生活や学習への適応及び健康安全 キ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成</p>

#### 4. まとめ

食について学ぶことが明文化された(旧)学校教育法(1947(昭和22)年)の制定時期を境に、それ以前とその後において、初等教育段階の学校における食に関する教育を概観した。そこから得たことは、いずれの時期においても、食に関する教育は存在していたことである。しかし、制定以前の段階では女子のみが主に実学としての、技能中心の学びとして割烹、すなわち調理に関する内容を中心に取り組んでいたことがわかった。ところが当時は、初等教育段階においては、必ずしも食に関しての学習が義務化されていない時期があったため、女子の中ですら全員が学べたわけではなかった。また、第2次世界大戦の戦渦、厳しい社会情勢での国民学校時代には、高等科女子に対しては、国家政策や食糧事情、国民の栄養・健康状態への対策として、食に関する教育を位置づけていた形跡が確認できた。

(旧)学校教育法制定後は、「社会」「理科」「家庭」「体育(保健)」の各教科と、特別活動において食に関する教育が取り組まれていたことが確認できた。食料生産や消費との関係は社会科が、食の体内での働きにかかわる、消化・吸収については理科が、また発達や健康にかかわる栄養や

食事の大切さについては体育(保健)科と家庭科が、そしてそれらを自らの生きる力として実践につながる教育、すなわち食品の扱い方や食事の摂取方法、具体的な調理方法や食の安全性についてなどは、家庭科が取り組んでいることが明らかになった。

特別教育活動である学校給食は、当初児童を飢えから救う施策として大きな役割を果たしていたが、「学校給食法」(1954(昭和29)年)が公布され、次第に教育の一環として学級活動に位置づけられていったことがわかった。また学校全体としても、学校栄養職員の配置や施設・設備面の充実が次第に図られていった。献立作成や食材料については、国や地方自治体など行政面との絡みもあるが、現在では学校における食習慣形成が、全学年を通して実施できることから、食育を推進する学習機会として、学校給食に大きな期待が寄せられている。

## 5. おわりに

本稿の最後に私見を交え、今般文部科学省が打ち出した、栄養教諭制度について検討してみたい。実際に学校栄養職員はすでに学校給食の管理運営を通し、児童たちへの食に関する教育を担当している1人といえるだろう。栄養士もしくは管理栄養士の資格に、直接児童・生徒への指導資格を付与された栄養教諭は、栄養学のエキスパートとして、専門的な指導ができる人材であると考えられる。しかし、現実には1校に1人配置されているか否かである。自校式の給食システムならば、必ず1人は学校栄養職員が配属されるが、センター式の給食システムの場合は、給食センターに勤務する栄養士だけであるので、その地域全体で学校栄養職員が1人だけということも考えられる。

文部科学省のホームページ<sup>12</sup>には食育についての詳しいページがあり、栄養教諭制度や免許制度についての概要も紹介されている。これから栄養教諭をめざす人も、現在管理栄養士もしくは栄養士として実務体験がある人も、どのようにすれば学校栄養職員から栄養教諭になれるのかの移行措置が示されている。ところが、たとえば1種免許状(大卒程度)を取得する場合の通学課程として、107の大学・学科を紹介しているものの、必ずしも全国47都道府県すべてに充足されていない。またあったとしても、私立大学でしか取得できない地域もあった。また家政学部や生活科学部など家政学系、あるいは保健福祉学部、薬学部、応用生物科学部などの保健(医学)、薬学、農学系による学部が多く、教育系は教員養成を抱えている学部・学科のみで、非常に少なかった。初等教育に携わる教員免許は、教育学部をはじめ文学部でも取得できるため、本来ならばクラス担任性を軸として指導している初等教育の教員免許取得において、当人が食に関する教育を十分に施せる力量をつけるべきではないだろうか。同時に、特別授業扱いで実施する「食育」ではなく、教科教育の中で積み重ねていく指導こそが、実生活で生かせ、児童個々の生きる力につながる「食育」に発展するのではないだろうか。教科としては家庭科が、実践化への指導も含め初等教育段階で、食に関する教育を担えると考えている。体験学習やそれを可能にする施設・設備の管理も含め、現在の担当領域を、質・量ともに充実させることを提案したい。5年生から履修する家庭科で、食や調理に関する安全面および衛生面を学ぶ前に、低学年の段階でイベント的に行われる一過性の調理やパーティー紛いの授業が、児童の発達段階を考慮した、主体的な学習になっているのか、疑問に感じることもある。1年生からの生活全般を見通した、食に関する教育の実現に、教科教育の立場からも、その取り組みの内実を反省しつつ、もっと貢献したいと

ころである。

なお、本稿では、学校給食に関しては、その実践状況や諸課題についての言及に至っていない。稿を改めて論述したいと考えている。

## 註

- 1 沢野 勉『食のことわざ春夏秋冬』p.106 全国学校給食協会 2006 年。
- 2 食事バランスガイド：平成 12 年に、当時の文部省、厚生省、農林水産省がまとめた「食生活指針」を具体的な行動に結びつけるために、厚生労働省と農林水産省が、平成 17 年 6 月に、食事の望ましい組み合わせや、おおよその量をイラストでわかりやすく示したものである。1 日に必要な食事を SV（サービング）で示し、主食は 5～7 つ（SV）、野菜やきのこ、芋や海藻料理などの副菜は 5～6 SV、肉や魚、卵や大豆料理は 3～5SV、そして牛乳・乳製品および果物をそれぞれ 2 SV ずつとるように描かれているが、注目したいのは、このイラストがコマの形で描かれており、コマの軸が水やお茶になっていて、人がその軸の周りを運動しているところである。食事だけでなく、水分をこまめに摂りながら、運動によってコマが倒れないように回転させることが重要であるとわかる。
- 3 食育基本法第三章基本的施策は第十九条（家庭における食育の推進）から第二十五条（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）となっている。その中の第二十条（学校、保育所等における食育の推進）は以下のとおりである。「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。」
- 4 内閣府『平成 18 年版 食育白書』p.21 社団法人時事画報社 2006 年。
- 5 藤沢良知『図解食育』p.31 全国学校給食協会 2007 年。
- 6 山口和子 他『食教育——教科としての栄養指導——』医師薬出版株式会社 1976 年。
- 7 江原絢子編『食の文化フォーラム 19 食と教育』p.112 ドメス出版 2001 年。
- 8 久保義三 他『現代教育史事典』pp.78-86 東京書籍 2001 年。
- 9 (旧)学校教育法制定前に関する参考文献。  
野田満智子『日本近代学校教育における「家事」教育成立史研究』ドメス出版 1999 年。  
教師養成研究会家庭科教育学部会(田部井恵美子 他)編『小学校家庭科の研究 三訂版』学芸図書株式会社 2000 年。  
以下文部省著作『家庭科教科書』（復刻版、大空社 1993 年より）。  
『高等小学理科家事教科書』・第 1 学年児童用（大正 3 年）。  
『高等小学理科家事教科書』・第 2 学年児童用（大正 4 年）。  
『高等小学理科家事教科書』・第 3 学年児童用（大正 6 年）。  
『高等小学理科家事教科書』・第 1 学年教師用（大正 3 年）。  
『高等小学理科家事教科書』・第 2 学年教師用（大正 4 年）。  
『高等小学理科家事教科書』・第 3 学年教師用（大正 6 年）。  
『高等小学家事教科書』・第 1 学年児童用（昭和 8 年）。  
『高等小学家事教科書』・第 2 学年児童用（昭和 9 年）。  
『高等小学家事教科書』・第 3 学年児童用（昭和 11 年）。  
『高等小学家事教科書』・第 1 学年教師用（昭和 10 年）。  
『高等小学家事教科書』・第 2 学年教師用（昭和 10 年）。  
『高等小学家事教科書』・第 3 学年教師用（昭和 11 年）。  
『高等科家事（上）』（昭和 19 年）。

- 『高等科家事（第1分冊）』・第1学年用（昭和21年）暫定。  
『高等科家事（第2分冊）』・第1学年用（昭和21年）暫定。  
『高等科家事（第3分冊）』・第1学年用（昭和21年）暫定。  
『高等科家事（第4分冊）』・第1学年用（昭和21年）暫定。  
『高等科家事（第1分冊）』・第2学年用（昭和21年）暫定。  
『高等科家事（第2分冊）』・第2学年用（昭和21年）暫定。  
『高等科家事（第3分冊）』・第2学年用（昭和21年）暫定。  
『高等科家事（第4分冊）』・第2学年用（昭和21年）暫定。  
大塚正八郎他 『新・保健科教育法』 講談社 1974年。  
恩藤知典他 『小学校理科教育の研究』 建帛社 1991年。
- 10 文献として参照した学習指導要領等は以下のとおり。  
『学習指導要領家庭科編（試案）昭和二十二年度』日本書籍株式会社 文部省 1947年。  
『小学校学習指導要領 昭和33年』文部省学習指導要領告示編1 日本図書センター 1986年。  
『小学校学習指導要領 昭和43年』文部省学習指導要領告示編4 日本図書センター 1986年。  
『小学校学習指導要領 平成元年』文部省 大蔵省印刷局 1989年。  
『小学校学習指導要領 平成10年』文部省 大蔵省印刷局 1998年。  
『小学校学習指導要領 平成20年』文部科学省 東京書籍 2008年。  
『小学校学習指導要領解説 家庭編』文部科学省 東洋館出版社 2008年。
- 11 過去の学習指導要領についての URL (<http://www.nicer.go.jp/guideline./old/>)  
12 文部科学省：[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/shotou/eiyou/index.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/eiyou/index.htm)