
研究報文

食育が児童の給食に対する態度に及ぼす影響

溝上 彩¹

The Influence of Food and Nutrition Education on Children's Attitude towards School Lunch

Aya Mizokami

Summary

Objectives: 1. To clarify relevance between children's degree of recognition on healthy diet and their attitude towards school lunch. 2. To examine and compare influences of school lunch providing system and food and nutrition classes on children's attitude towards school lunch.

Methods: A questionnaire method for 400 children of fourth to sixth grade of public elementary schools and their 5 teachers in charge of food and nutrition education.

Results: In food and nutrition education at school, children citing the education was useful to overcome foods they don't like ate school lunch up and checked a school lunch menu frequently. In the education by school, it was suggested that children at a school which had its own kitchen to provide school lunch with more classes by a diet and nutrition teacher cited these two things. They felt the education helped them overcome foods they don't like, and highly recognized that they learned healthy diet from a diet and nutrition teacher.

Conclusion: Having children have awareness of the usefulness that the education helped them overcome foods they don't like was significantly related with children's attitude towards school lunch. It was suggested that instructions by a diet and nutrition teacher and providing system of school lunch had influence on children's attitude towards school lunch. The education leading to successful experiences - children themselves recognize and learn healthy diet, and they could overcome foods they don't like - need to be pursued.

Key words: children, food and nutrition education, children's attitude towards school lunch, overcoming foods they don't like, diet and nutrition teacher

(Received 27 September, 2020, Accepted 9 December)

I. 緒言

食育を推進するための基本となる法律として2005年食育基本法¹⁾が成立しおよそ15年が経過している。同法策定の背景には栄養の偏りや不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加などの要因があり、あらゆる世代を対象としてライフステージ別に食育の普及が図られてきた。

しかし生活習慣病の発症は低年齢化しており²⁾、小

児期でありながら糖尿病や脂質異常症、高血圧などを発症する小児生活習慣病が散見され、その多くは肥満や小児メタボリックシンドロームを伴っている³⁾。また高齢化とも相まって我が国の医療費は増加の一途をたどり平成29年度には国民医療費43兆円に達したが、その内訳をみると約3割(10.5兆円)は生活習慣病に起因⁴⁾していることから、食習慣を基軸とした生活習慣の改善は喫緊の課題である。

食に関する知識とバランスのよい食を選択する力を身につけ、健全な食生活を実践できる力を育むことが食育の目標であり、食育に関する施策を推進す

¹ 京都女子大学大学院 発達教育学研究科 教育学専攻

るための食育推進基本計画においては、第1次（2006年～2010年）、第2次（2011年～2015年）、第3次（2016年～2020年）と全期間を通して、家庭における食育ならびに学校や保育所等における食育の推進が明記されている。現在の第3次食育推進基本計画の重点課題の1つとして20～30代を中心とした若い世代への食育が挙げられている⁵⁾が、2018年度農林水産省の調査においては若い世代（20～39才）はバランスのとれた食事を実践している割合が4割程度であり全体と比較して低い⁶⁾ことが報告されている。成人期の食習慣を是正することは困難を伴うことが多いため、幼少期から健全な食習慣を形成することが肝要である。とりわけ学童期は食生活の基礎を作り食に関する正しい知識を得る重要な時期であり、食に対して興味や関心をもって適切に食を選択する力を身に付けることは生活習慣病の一次予防につながると考えられる。

しかし食を取り巻く環境は大きく変化し核家族や共働き世帯の増加に伴い、料理にかかる手間や時間は省略化され中食の需要が増加している⁷⁾。中食とは農林水産省の定義によれば「市販の弁当やそう菜、家庭外で調理・加工された食品を家庭や職場・学校・屋外等へ持って帰り、そのまま（調理加熱することなく）食事をすること。また、その食品（日持ちのしない食品）の総称」を指す。また調理や後片付けが面倒とされる魚料理は敬遠される結果、家庭での食事は魚離れが進み、子どもが好む肉中心の洋食⁸⁾となっている。家庭で食に関する知識や文化を伝承することが困難⁹⁾となっていることから学校で行われる食育の重要性が益々増している。

学校での食育の一翼を担う給食は学校給食法に位置付けられ、2008年の改正では第1条（法律の目的）に「学校における食育の推進」が規定された。第2条（学校給食の目標）では食育の観点をふまえ、「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」や「我が国や各地域の優れた伝統的な食文化について理解を深めること」などが示されている。効果的な食に関する指導を学校で推進するため、栄養教諭制度が2005年に創設され、同法10条では「食に関する指導」が栄養教諭の役割として新たに示された¹⁰⁾。

また文部科学省「食に関する指導の手引き」においては学校における食育の推進を図ることが掲げられ、食育の目標（食育の視点）として【食事の重要性】【心身の健康】【食品を選択する力】【感謝の心】【社会性】【食文化】の6つが挙げられている。給食の時間における食に関する指導としては「給食指導」

「食に関する指導」に大別され、「食に関する指導」においては栄養教諭による直接的な指導や資料提供を行う等、連携をとって進めることの必要性が謳われている¹¹⁾。

小学生では、給食の時間を介して食に関する教育を受ける機会が多いが、給食の残食は未だに多く¹²⁾、中学生の食に関する意識は小学生より低い¹³⁾という実態が報告されている。食育推進基本計画によると、出生時より連綿と行われているはずの食育が、子どもたちに十分に浸透せず、実生活との関連づけには至っていない状態であると推察される。

これまで、児童生徒を対象とした食育に関する調査研究は、数多く報告されている。とりわけ、学校における食育においては、ICT教育を含む授業運営や給食、放課後児童クラブ（通称：学童保育）等に焦点を当てた研究が多くみられ、給食指導を始めとした教科横断的な授業への取り組みが行われている¹⁴⁾。

食育実施後は食に対する関心が向上した、食物選択力が形成された、栄養についての理解度が深まった等、一定の効果がみられたという報告が主流であるが、食育を通じて学んだ知識が一過性のものとなり、食生活に反映できなければ、真の食育の実践が達成できているとは言い難く、知識と行動の一体化は重要な課題である。子どもの食生活における知識と行動との関連について、詳細に把握する必要があるだろう。

そこで、本研究では、食に関する知識の認知度、苦手克服への食育の役立ち感について、家庭における食生活を含めて給食に対する態度にどのように関連しているのかについて明らかにする。

さらに学校ごとの給食の提供方法や栄養教諭の指導頻度の相違が、児童の給食に対する態度に及ぼす影響について比較検討することを目的とした。

II. 研究方法

1. 対象者および調査期間

近畿地区の公立小学校の4・5・6年生児童400名（男子192名、女子207名、性別不詳1名）を対象に集合法による無記名自記式の質問紙調査を実施した。合わせて、対象校の食育を担当する教諭5名を対象に質問紙調査をおこなった。同地区の公立小学校の担任教諭1名、栄養教諭2名に依頼し、2020年1月から2月に実施した。

分析対象者はA校169名（4年生男子34名、女子30名／5年生男子21名、女子33名／6年生男子24

名、女子27名）、B校129名（性別不詳1人含む：4年生男子16名、女子18名／5年生男子27名、女子25名／6年生男子22名、女子20名）、C校102名（4年生のみ：4年生男子48名、女子54名）であった。3校の回収率は100%であった。

各校の特徴の概要に関してA校（2020年度全児童数414名）は地方都市の文教地区にあり、自校調理方式を採用している。栄養教諭は不在であり、年に1回市から栄養教諭が巡回し指導にあたっている。B校（2020年度全児童数259名）は田園地帯を含むニュータウンに位置し、センター調理方式を採用している。栄養教諭は月に数回来校し指導にあたっている。C校（2019年度全児童数810名）は大都市郊外にあり自校調理方式を採用している。栄養教諭が月に十数回来校し指導にあたっている、といった特徴がみられた。

2. 調査項目

調査項目は、以下のとおりである。

1) 児童を対象とした質問紙調査

- ①学校給食の摂取状況（嗜好・喫食状況・献立表を見る頻度・給食で食べられるようになったものの有無）
- ②朝食の摂取状況・共食状況
- ③夜食の摂取状況
- ④児童が受けた食育に関する認識、食に関する知識の認知度

2) 食育に関わる教諭を対象とした調査

- ①栄養教諭の有無および栄養教諭がおこなう食育の頻度
- ②給食を取り入れた食育の実践状況
- ③食育で重視する項目および教諭からみた包括的な食育の実施の現状

3. 分析方法

調査した項目の中から「給食の嗜好」「給食の喫食状況」「献立表を見る頻度」「苦手だったが給食で食べられるようになったものの有無」を従属変数とした。また学校での食育を測る項目として「苦手克服への食育の役立ち感」と「食に関する知識の認知度」、家庭での食生活を測る項目として「朝食の摂取状況」「朝食の共食状況」「夜食の摂取状況」を独立変数とした。家庭での食生活を含む食育と給食に対する態度との関連を調べるため χ^2 検定を用いたクロス集計分析を行った。さらに4つの従属変数を用いて重回

帰分析を行い、給食に対する態度への影響の大きさを検討した。無回答は欠損値として扱い、解析から除外した。結果の集計および分析には統計ソフトSPSS Ver.24を用いた。両側検定で $p<0.05$ を統計学的に有意とした。

Ⅲ. 結果

1. 対象校における子どもの嗜好

苦手な食べ物が「ある」と回答した児童は82.8%と高い割合を示した。「子どもが苦手な食べ物と保護者の苦手な食べ物と同じである」と回答した児童は11.8%であり、子どもの苦手な食べ物と保護者の苦手な食べ物は異なる、との回答が83.1%と多数を占めた。苦手な食べ物を食品別にみるとゴーヤ（45件）、トマト（37件）、なす（31件）、ピーマン（26件）と野菜類（計262件）を挙げる傾向がみられた。次いで魚介類（103件）、キノコ類（90件）、豆類（51件）に苦手な食べ物が多く、キノコ類では椎茸（18件）が多く挙げられていた。

苦手な食べ物としては緑黄色野菜や苦みのあるゴーヤなどの野菜全般を筆頭として魚介類、キノコ類、豆類が多く挙げられていたが、これらの嗜好が「保護者と異なる」と回答した児童の割合は8割以上と大多数を占めた（図1）。

2. 学校での食育および家庭における食生活と給食に対する態度との関連

1) 独立変数、および従属変数について

独立変数は以下のとおりである。苦手克服への食育の役立ち感について「苦手なものが食べられるようになった理由として学校で習ったことが役立ちましたか」の問いに対し「とても思う」「少し思う」「どちらともいえない」「あまり思わない」「まったく思わない」の5肢から回答を得た。苦手なものが食べられるようになった理由として学校で習ったことが

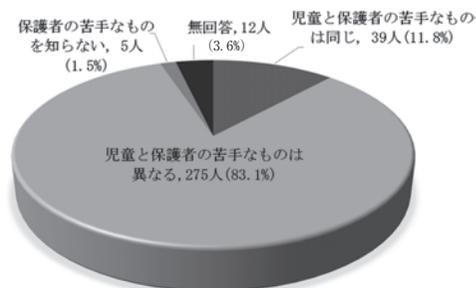


図1 保護者と児童の苦手な食べ物の差異

役だったと「とても思う」「少し思う」と回答した児童は46.8%と半数近くを占める一方、「あまり思わない」10.8%、「まったく思わない」7.0%であった。

食に関する知識の認知度について「聞いたことがある言葉のすべてに○をつけてください」の問いに対し「三つの食品グループ」「五大栄養素」「一汁三菜」「郷土料理」「消費期限」「地産地消」「食事バランスガイド」の7肢を設けた。聞いたことがある言葉としては「消費期限」が最も多く、次いで「3つの食品グループ」と「地産地消」が同列、以下「郷土料理」「五大栄養素」「一汁三菜」の順となった。

分析に際しては認知度数が6~7個を上位群(22.25%)、認知度数が3~5個を中位群(50.0%)、認知度数が0~2個を下位群(26.25%)とし、回答に不備があった6人は欠損値として除外した。

朝食の摂取状況について「朝ご飯は毎日食べていますか?」の問いに対し「毎日食べる」「ときどき食べる」「食べない」の3肢から回答を得た。朝ご飯を「毎日食べる」と回答した児童は89.8%である一方、「時々食べる」は8.8%、「食べない」は1.0%であり、およそ1割は欠食の傾向がみられた。

朝食の共食状況について「朝ご飯はだれと食べていますか」の問いに対し「家族そろって食べる」「大人の家族の誰かと食べる」「子どもだけで食べる」「1人で食べる」「その他」の5肢から回答を得た。朝ご飯の共食状況としては「家族そろって食べる」が26.8%、「大人の家族の誰かと食べる」が24.5%であり、大人が1人以上いる状態での朝食摂取が過半数を占めていた。

夜食の摂取状況について「夕食を食べてからねるまでの間に夜食(おやつを含む)を食べますか」の問いに対し「食べない」「週1~3回食べる」「ほぼ毎日食べる」の3肢から回答を得た。夜食については「ほぼ毎日食べる」「週1~3回食べる」と回答した児童は40.8%、「食べない」は58.0%であった。

従属変数は以下のとおりである。給食に対する態度として、給食の嗜好は「大好き」「好き」「どちらともいえない」「きらい」「大ききらい」の5肢から回答を得た。「給食が好きか」の問いに対し「大好き」「好き」と回答した児童は71.8%であった一方、「きらい」「大ききらい」は4.3%であった。

給食の喫食状況は「いつも全部食べる」「ときどき残す」「いつも残す」の3肢から回答を得た。

給食の喫食状況については「いつも全部食べる」と回答した児童は63.5%であった一方、「ときどき残すことがある」は32.5%、「いつも残す」は3.5%で

あり、全体の4割近くを占めていた。

献立表を見る頻度は「毎日見る」「ときどき見る」「ほとんど見ない」「まったく見ない」の4肢から回答を得た。給食の献立表を「毎日みる」「ときどき見る」と回答した児童は78.8%である一方、「ほとんど見ない」は14.5%、「まったく見ない」は6.5%であり、全体の2割強を占めていた。

苦手だったけど給食で食べられるようになったものは「ある」「ない」の2肢から回答を得た。給食で食べられるようになったものが「ある」と回答した児童は47.5%であった(表1)。

2) 学校における食育と給食に対する態度との関連

(1) 苦手克服への食育の役立ち感と給食に対する態度との関連

苦手克服への食育の役立ち感と給食に対する態度との関連を分析した結果、全てに有意な関連がみられた。

苦手なものが食べられるようになった理由として「学校で習ったことが役立ちましたか」の項目に関して「とても思う」と回答した児童の63.6%が「給食が大好き」と回答しており、苦手克服への食育の役立ち感と給食の喫食状況の関連においては苦手なものが食べられるようになった理由として「学校で習ったことが役立ちましたか」の項目に関して「とても思う」と回答した児童の76.9%が「給食をいつも全部食べる」と回答していた。

また苦手克服への食育の役立ち感と献立表を見る頻度の関連においては苦手なものが食べられるようになった理由として「学校で習ったことが役立ちましたか」の項目に関して「とても思う」と回答した児童の54.5%は「給食の献立表を毎日見る」と回答しており、同様に「とても思う」と回答した児童の61.5%が「苦手だったけど給食で食べられるようになったものがある」と回答していた。

(2) 食に関する知識の認知度と給食に対する態度との関連

食に関する知識の認知度と給食に対する態度との関連を分析した結果、「給食の喫食状況」において有意な関連がみられ、食に関する知識の認知度が高い上位群に属した児童の71.9%が「給食をいつも全部食べる」と回答していた。食に関する知識の認知度と給食の嗜好、献立表を見る頻度、苦手だったけど給食で食べられるようになったものとの間に有意な関連はみられなかった。

表1 対象者の特性

		n	%
児童の属性	児童の性別	男子	192 48.00
		女子	207 51.75
		性別不詳	1 0.25
児童の属性	児童の学年	4年生	201 50.25
		5年生	106 26.50
		6年生	93 23.25
学校における食育	苦手克服への食育の役立ち感	とても思う	66 16.50
		少し思う	121 30.25
		どちらともいえない	118 29.50
		あまり思わない	43 10.75
		まったく思わない	28 7.00
学校における食育	食に関する知識の認知度	無回答	24 6.00
		上位群	89 22.25
		中位群	200 50.00
		下位群	105 26.25
家庭における食生活	朝食の摂取	無回答	6 1.50
		毎日食べる	359 89.75
		ときどき食べる	35 8.75
		食べない	4 1.00
		無回答	2 0.50
家庭における食生活	朝食の共食	家族そろって食べる	107 26.75
		大人の家族の誰かと食べる	98 24.50
		子どもだけで食べる	91 22.75
		1人で食べる	86 21.50
		その他	13 3.25
家庭における食生活	夜食の摂取	無回答	5 1.25
		食べない	232 58.00
		週1~3回食べる	118 29.50
		ほぼ毎日食べる	45 11.25
		無回答	5 1.25
給食に対する態度	給食の嗜好	大好き	107 26.75
		好き	180 45.00
		どちらともいえない	95 23.75
		きらい	14 3.50
		大ききらい	3 0.75
		無回答	1 0.25
給食に対する態度	給食の喫食状況	いつも全部食べる	254 63.50
		ときどき残す	128 32.00
		いつも残す	14 3.50
		無回答	4 1.00
給食に対する態度	献立表を見る頻度	毎日見る	145 36.25
		ときどき見る	170 42.50
		ほとんど見ない	58 14.50
		まったく見ない	26 6.50
		無回答	1 0.25
給食に対する態度	苦手だったけど給食で食べられるようになったもの	ある	190 47.50
		ない	208 52.00
		無回答	2 0.50

3) 家庭における食生活と給食に対する態度との関連

(1) 朝食の摂取状況と給食に対する態度との関連

朝食の摂取状況と給食に対する態度との関連を分析した結果、「給食の嗜好」「献立表を見る頻度」において有意な関連がみられた。

朝ご飯を「毎日食べる」と回答した児童の27.7%

が「給食が大好き」と回答しており、朝食の摂取状況と献立表を見る頻度との関連においては、朝ご飯を「毎日食べる」と回答した児童の37.4%が「給食の献立表を毎日見る」と回答していた。

朝食の摂取状況と給食の喫食状況、苦手だったけど給食で食べられるようになったものとの間に有意

な関連はみられなかった。

(2) 朝食の共食状況と給食に対する態度との関連

朝食の共食状況と給食に対する態度との関連を分析した結果、すべての従属変数「給食の嗜好」「給食の喫食状況」「献立表を見る頻度」「苦手だったけど給食で食べられるようになったもの」において有意な関連はみられなかった。

(3) 夜食の摂取状況と給食に対する態度との関連

夜食の摂取状況と給食に対する態度との関連を分析した結果、「献立表を見る頻度」において有意な関連がみられ、夜食を「食べない」と回答した児童の32.8%が「給食の献立表を毎日見る」と回答していた。

夜食の摂取状況と給食の嗜好、給食の喫食状況、苦手だったけど給食で食べられるようになったものとの間に有意な関連はみられなかった（表2）。

3. 給食に対する態度に関連する要因

給食に対する態度として「給食の嗜好」「給食の喫食状況」「献立表を見る頻度」「苦手だったけど給食で食べられるようになったもの有無」を従属変数として重回帰分析を行い、給食に対する態度への影響の大きさを検討した。

その結果、「給食の嗜好」「献立表を見る頻度」に

おいては「苦手克服への食育の役立ち感」の影響が最も大きく、次いで「朝食の摂取状況」であった。各分析の寄与率（決定係数）は10.9%、5.8%であった。

また「給食の喫食状況」においては「朝食の摂取状況」「給食で食べられるようになったもの」においては「苦手克服への食育の役立ち感」の影響が認められ、各分析の寄与率（決定係数）は2.1%、5.9%であった。VIF（分散インフレ係数）は全て10.0未満であり、多重共線性には問題がなかった（表3）。

4. 学校ごとの分析

食育を担当する各校の教諭に対して「栄養教諭の配置状況および栄養教諭がおこなう食育の頻度」「給食の提供方法」「献立作成者ならびに給食を取り入れた食育の実践状況」「食育で重視する項目および教諭からみた包括的な食育の実施の現状」に関する質問紙調査を行い、A校1名、B校1名、C校3名の教諭から回答を得た。

各校の食育を担当する教諭からのアンケート結果の概要を表4に示した（表4）。

1) 苦手克服への食育の役立ち感と苦手な食べ物の有無についての3校の比較

「苦手克服への食育の役立ち感」と「苦手な食べ物の有無」の結果について、3校で比較した。その結

表2 学校における食育、家庭における食生活と給食に対する態度との関連

	給食の嗜好 χ^2 検定 (p値)	給食の喫食状況 χ^2 検定 (p値)	献立表を見る頻度 χ^2 検定 (p値)	苦手だったけど給食で 食べられるようになったもの χ^2 検定 (p値)
苦手克服への食育の役立ち感	0.000	0.012	0.007	0.000
食に関する知識の認知度	0.729	0.004	0.080	0.458
朝食の摂取状況	0.022	0.143	0.015	0.253
朝食の共食状況	0.672	0.088	0.118	0.079
夜食の摂取状況	0.853	0.220	0.030	0.523

表3 給食に対する態度を従属変数とする重回帰分析

独立変数	標準化偏回帰係数 (β)			
	給食の嗜好	給食の喫食状況	献立表を見る頻度	食べられるようになったもの
苦手克服への食育の役立ち感	0.303***	0.094	0.183***	0.251***
食に関する知識の認知度	0.011	0.085	-0.016	-0.021
朝食の摂取状況	0.168**	0.118*	0.170*	-0.050
朝食の共食状況	0.007	0.044	-0.02	0.039
夜食の摂取状況	0.025	0.007	-0.11	-0.078
重相関係数 (R)	0.348	0.186	0.266	0.268
調整済み決定係数 (R ²)	0.109	0.021	0.058	0.059

***p<0.001, **p<0.01, *p<0.05

表4 食育を担当する教諭を対象としたアンケート結果の概要

	A校	B校	C校
回答した教諭の人数	1人	1人	3人
栄養教諭の配置状況	不在	他校と兼任	他校と兼任
(兼任の栄養教諭がいる場合) 来校頻度		1か月に3回程度	1か月に16回程度
栄養教諭が行う食育の頻度	年に1回栄養教諭が巡回して授業を実施	1年に各学年2~3回	1年に数回 (具体的な回数は不明)
給食の提供方法	自校調理方式	給食センター方式	自校調理方式
献立の作成者	地区ごとにある 献立作成部が作成	給食センターが作成	栄養教諭が作成
給食を取り入れた食育実践の内容	・給食以外の時間で指導 ・給食だよりにコラムを掲載		
食育において重視しているポイント(食育の視点)	心身の健康 感謝の心 社会性	心身の健康 感謝の心 食文化	心身の健康(1人) 感謝の心(3人) 社会性(2人) 食文化(2人) 食事の重要性(1人)
食育の実践状況	あまりできていない	まあまあできている	まあまあできている(2人) あまりできていない(1人)
食育が実践できていない場合の理由	担任が給食の時間や特別活動の時間に食育指導を行っているが系統的には行っていない	無回答	無回答

果、C校の児童の33.0%が苦手なものが食べられるようになった理由として「学校で習ったことが役立った」とも思う」と回答しており「少し思う」と回答した児童を合わせると7割以上の児童が苦手な食べ物の克服に食育が役立ったと感じていた。一方、A校の児童においては「学校で習ったことが役立った」とも思う」と回答した割合は9.9%にとどまった。また苦手な食べ物に関して「苦手な食べ物がある」と回答した児童の割合はC校が他の2校に比べて有意に低かった。

2) 児童が受けた食育に関する認識と食に関する知識の認知度についての3校の比較

児童が受けた食育に関する認識について「食べものに関することはどの先生から習いましたか」の問いに対し「担任の先生」「保健の先生」「家庭科の先生」「栄養の先生」「その他」の5肢から回答(複数回答)を得た。

B校およびC校の9割前後の児童が食に関することを「栄養の先生に習った」と回答している一方、A校の児童においては「栄養の先生に習った」と回答した割合は52.1%にとどまった。またA校においては担任教諭が食育を主導されているが食に関することを「担任の先生に習った」と回答した児童は25.7%と対象校の中で最も低い割合であった。

食に関する知識の認知度に関しては高学年児童を含むA校およびB校で認知度数が6~7個の上位群、認知度数が3~5個の中位群を合わせると8割近くに達した。一方、C校の対象児童は全て4年生であったため家庭科は未履修であり、認知度数が0~2個の下位群が4割近くを占めたが「一汁三菜」「食事バランスガイド」の認知度に関しては41.2%、37.3%と対象校の中では最も高く、「3つの食品グループ」の認知度に関しても家庭科を履修している高学年児童を含んだB校と比べて認知度は60.8%と高い割合を示した(表5, 表6)。

3) 給食に対する態度についての3校の比較

(1) 給食の嗜好

C校において給食が「大好き」と回答した児童は48.0%であり、給食が「好き」と回答した児童を合わせると85.3%を占めた。一方、B校においては給食が「大好き」と回答した割合は15.6%にとどまった(p=0.000)。また給食が「大好き」「好き」な理由として「美味しいから(p=0.025)」「栄養のバランスのとれた食事が食べられるから(p=0.028)」「好きなものが食べられるから(p=0.015)」「家で食べられない料理が食べられるから(p=0.000)」の4項目において有意な関連がみられた。

表5 学校ごとの特徴

	A校		B校		C校		χ^2 検定 (p値)
	n	%	n	%	n	%	
苦手克服への食育の役立ち感							
とても思う	16	9.9	19	15.7	31	33.0	
少し思う	42	26.1	41	33.9	38	40.4	
どちらともいえない	59	36.6	41	33.9	18	19.1	0.000
あまり思わない	27	16.8	13	10.7	3	3.2	
まったく思わない	17	10.6	7	5.8	4	4.3	
苦手な食べ物の有無							
あり	142	84.5	117	90.7	72	71.3	0.000
なし	26	15.5	12	9.3	29	28.7	
栄養教諭から食育を受けた認識							
あり	87	52.1	117	92.9	88	89.8	0.000
なし	80	47.9	9	7.1	10	10.2	
担任教諭から食育を受けた認識							
あり	43	25.7	55	43.7	30	30.6	0.005
なし	124	74.3	71	56.3	68	69.4	
食に関する知識の認知度							
上位群	51	30.2	24	18.8	14	14.4	
中位群	82	48.5	73	57.0	45	46.4	0.002
下位群	36	21.3	31	24.2	38	39.2	

表6 食に関する知識の認知度

学校の区分	3つの食品 グループ	五大栄養素	一汁三菜	郷土料理	消費期限	地産地消	食事バラン スガイド
A校	131人 (77.5%)	116人 (68.5%)	58人 (34.3%)	110人 (65.1%)	150人 (88.8%)	114人 (67.5%)	33人 (19.5%)
B校	58人 (45.3%)	92人 (71.9%)	25人 (19.5%)	81人 (63.3%)	115人 (89.8%)	97人 (75.8%)	26人 (20.3%)
C校	59人 (60.8%)	24人 (24.7%)	40人 (41.2%)	47人 (48.5%)	75人 (77.3%)	37人 (38.1%)	36人 (37.3%)
有意確率	p<0.000	p<0.000	p<0.001	p<0.020	p<0.012	p<0.000	p<0.003

(2) 給食の喫食状況

B校において給食を「時々残す」「いつも残す」と回答した児童は45.0%と5割近くを占めた。またC校においては給食を「いつも残す」と回答した者は皆無であったが給食を「時々残す」と回答した児童は33.7%を占めた (p=0.008)。給食を「時々残す」「いつも残す」理由としてB校においては「きらいなものが入っているから (p=0.000)」「おいしくないから (p=0.001)」、C校においては「時間が短いから (p=0.045)」の項目が高い割合を占め、各々の項目において有意な関連がみられた。

(3) 献立表を見る頻度

C校において献立表を「毎日見る」児童は51.0%であり、「時々見る」と回答した児童を合わせると9割以上の児童は献立表を見ていた (p=0.004)。

(4) 給食で食べられるようになった食べ物の有無と苦手な食べ物を克服した理由

「苦手だったけど給食で食べられるようになったものがある」と回答した児童に対し、その理由について「体に良いと知ったから」「みんなが食べていたから」「苦手なものが食べられるようになったから」「好みが変わってきたから」「その他」の5肢から回答(複数回答)を得た。

B校およびC校において「苦手だったけど給食で食べられるようになったものがある」と回答した児童は過半数を占めた一方、A校においては38.5%と4割を下回った (p=0.006)。

また苦手な食材を克服した理由としてB校およびC校においては「苦手なものが食べられるようになったから」と回答した割合は29.1%、31.7%であり (p=0.000)、C校では「体に良いと知ったから」と回

答した割合は17.8%（ $p=0.002$ ）と高い割合を示し、両項目において有意な関連がみられた（表7）。

IV. 考察

子どもの苦手な食べ物と保護者の苦手な食べ物は異なる、との回答が多数を占めたが、先行研究においては子どもの野菜嫌いは母親の野菜嗜好に影響を受けている¹⁵⁾との報告があり、子どもの食行動・食意識は母親から受ける影響が大きいことが指摘されている¹⁶⁾。そのため子どもの食育は家庭による教育が必要であるが、学校でおこなう食育においても望ましい食嗜好への是正を促す関わりが求められる。

学校における食育では苦手なものが食べられるようになった理由として学校で習ったことが役立ったと強く感じる子どもは給食を好み、残さず食べ、献立表を見る頻度が高い傾向があることから、苦手克服への食育の役立ち感が給食に対する態度に正の影響を与えていることが確認された。また食に関する知識の認知度が高いほど給食を残さず食べる傾向が認められたことから給食摂取においては嗜好のみならず食に関する知識の量が給食に対する態度に影響を及ぼすことが示唆された。

家庭における食生活では毎日、朝ご飯を食べる子どもは給食を好み、献立表を毎日見る傾向が認められた。中堀氏は「子どもの良好な食行動には保護者の食意識が高いという家庭環境要因が関連している¹⁷⁾」と報告している。今回の結果も同様に朝食を毎日準備し、子どもの食事環境を整えるという保護

者の食意識の高さが子どもの食行動のよさに反映されたと推察される。一方で内閣府「食事に関する習慣と規範意識に関する調査報告書」では子どもの親世代にあたる20～30歳代の約3割が食育の意味について「言葉は知っていたが意味は知らなかった」と回答し、「言葉も意味も知らなかった」との回答が1割前後を占めている¹⁸⁾ことから、家庭で保護者が子どもの食育を全て担うことは難しく、家庭の協力を得ながら学校における食育を更に充実させることが求められている。

学校別にみた食育では食育を担当する教諭ら5名全員が、給食を取り入れた食育実践の内容について問う設問に対して「給食以外の時間で指導」「給食だよりもコラムに掲載」の2項目を選択していたが、給食を教材とした指導の有無や日々の給食指導の具体的な内容についての詳細は不明であった。

その中において栄養教諭の来校頻度が最も高いC校では対象が全て4年生であり家庭科は未履修であるにもかかわらず9割以上の子どもが栄養教諭に食べ物に関することを習ったと認識し、7割以上の子どもが苦手克服への食育の役立ち感を感じていた。その理由として「体によいと知ったから」という項目が有意に関連していたが、その要因として栄養教諭による手厚い食育が子どもらに知識として伝わり、意識として定着した可能性が考えられる。

給食の提供方式に着目すると、自校調理方式のC校では約半数の子どもは給食が大好き、と回答したのに対し、給食センター調理方式のB校では2割を

表7 給食に対する態度についての3校の比較

	A校		B校		C校		χ^2 検定 (p値)
	n	%	n	%	n	%	
給食の嗜好							0.000
大好き	38	22.5	20	15.6	49	48.0	
好き	78	46.2	64	50.0	38	37.3	
どちらともいえない	47	27.8	35	27.3	13	12.7	
きらい／大きらい	6	3.6	9	7.0	2	2.0	
給食の喫食状況							0.008
いつも全部食べる	118	69.8	71	55.0	65	66.3	
ときどき残す	42	24.9	53	41.1	33	33.7	
いつも残す	9	5.3	5	3.9	0	0.0	
献立表を見る頻度							0.004
毎日見る	52	30.8	41	32.0	52	51.0	
ときどき見る	71	42.0	58	45.3	41	40.2	
ほとんど見ない	33	19.5	19	14.8	6	5.9	
まったく見ない	13	7.7	10	7.8	3	2.9	
苦手だったけど食べられるようになったもの							0.006
あり	65	38.5	69	53.9	56	55.4	
なし	104	61.5	59	46.1	45	44.6	

下回っていた。給食を好む理由として「家で食べられない料理が食べられるから」「好きなものが食べられるから」「おいしいから」等の要因が有意に関連していたことから、子どもの嗜好に寄り添ってニーズを把握し、献立に反映させる取り組みは重要と考えられる。

現在の日本は核家族化により地域に固有の家庭料理は次世代に伝承されにくく、10代後半から30代女性の75%が料理をする際の参考として、インターネット上のレシピサイトやアプリを利用している¹⁹⁾。インターネット上での検索においては「時短・簡単・節約」が検索ワードとして上位を占めている²⁰⁾ことから、地場産物を使った郷土食や下準備が必要とされることが多い和食は「家で食べられない料理」であると考えられる。つまり郷土食や和食は、子どもにとっては目新しさを感じる可能性が高いことをふまえて、子どもの興味や関心を喚起させるアプローチが必要であろう。食に対する気づきや感動をもたらすような給食を提供することは子どもの食に対する望ましい態度を促す一因になりうると考えられる。

また自校調理方式では食材が料理に変化していく工程を見せたり、調理場の熱気やにおいに触れさせる等、五感を刺激する機会に恵まれるという点において、食育の幅が広がる利点があるだろう。

研究対象となった3校は各々、学校の規模や地域性、栄養教諭の指導頻度や給食の提供方式が異なっており、給食を教材とした指導内容についての詳細は不明であった。そのため今回の調査結果が近畿圏の児童全体の傾向を網羅するものではなく、一般化できないことが研究の限界といえる。これらの限界はあるものの、今回の研究においては苦手克服への食育の役立ち感を子どもに持たせることが給食に対する態度に有意に関連していることが明らかとなった。また栄養教諭による指導や給食の提供方式が子どもの給食に対する態度に影響を与えることが示唆されたことから、子ども自らが受けた食育に関する認識を持ち、実際に苦手なものが食べられるようになった、という成功体験につながるような食育を追求する必要があると考えられる。

生きた教材である給食を端緒として、食に対するより良い態度を獲得することは、結果的に子どもの一生の健康を守る力になりうると推察される。

V. 結語

学校で習ったことが役立ったと感じる児童は献立表に関心をもち、給食を好んで完食し、実際に給食

で食べられるようになったものがあることが明らかとなった。

また小学校間においては自校調理方式かつ栄養教諭の来校頻度が高い学校の児童は、学校で習ったことが役立ったと感じ、栄養教諭から食に関することを習ったという認識が高いことが示唆された。

今後、給食を中心とした食に対する態度を良好にしていくために学校における食育が役立ったと感じられる取り組みについて具体的に検討することが望まれる。

謝辞

本研究を進めるにあたり、調査にご協力いただきましたA、B、Cの3小学校の先生方と児童の皆様へ深謝いたします。また質問紙調査に際して直接のご指導をいただいた元・京都女子大学の吉野世美子氏および指導教員の表真美氏に心より感謝申し上げます。

引用文献

- 1) 食育基本法(平成17年6月17日 法律第63号 施行平成17年7月15日)
- 2) 日本医師会：子どもの健康 <https://www.med.or.jp/forest/health/age/02.html> (アクセス年月日 2020年11月12日)
- 3) 一般社団法人日本生活習慣病予防協会：小児生活習慣病 <https://www.seikatsusyukanbyo.com/guide/clrd.php> (アクセス年月日 2020年11月12日)
- 4) 厚生労働省：国民医療費の概況(2017) <https://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/k-iryohi/index.html> (アクセス年月日 2020年5月23日)
- 5) 農林水産省：第3次食育推進基本計画 https://www.maff.go.jp/j/shokuiiku/dai3_kihon_keikaku.html (アクセス年月日 2020年11月15日)
- 6) 農林水産省：食育に関する意識調査報告書(2018) https://www.maff.go.jp/j/shokuiiku/ishiki/r02/pdf/houkoku_2_2.pdf (アクセス年月日 2020年11月18日)
- 7) 農林水産省：平成26年度食料消費の動向 https://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/h26/h26_h/trend/part1/chap1/cl_3_01.html (アクセス年月日 2020年5月23日)
- 8) 水産庁：平成30年度水産物消費の状況 https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/h30_h/trend/1/

- t1_3_4_2.html（アクセス年月日 2020年5月23日）
- 9) 妹尾宏明：和食文化の保護・継承の取組について，*表面と青空*，Vol.62，No.1，44-45（2019）
 - 10) 学校給食法（平成20年6月18日改正）<https://hourei.net/law/392AC0000000160>（アクセス年月日 2020年11月15日）
 - 11) 文部科学省：食に関する指導の手引き－初版－，平成19年度3月
 - 12) 環境省：学校給食から発生する食品ロスなどの状況に関する調査（2015）<https://www.env.go.jp/press/100941.html>（アクセス年月日 2020年5月23日）
 - 13) 独立行政法人日本スポーツ振興センター：平成22年度児童生徒の食生活実態調査 https://www.jpnsport.go.jp/anzen/school_lunch/tabid/1490/Default.aspx（アクセス年月日 2020年5月23日）
 - 14) 溝上 彩，表 真美：小学生を対象とした食育に関する文献レビュー，*京都女子大学発達教育学部紀要*，No.16，11-20（2020）
 - 15) カゴメ株式会社：子どもの野菜摂取に関する調査報告書（2008）<https://www.kagome.co.jp/company/news/2008/000407.html>（アクセス年月日 2020年12月1日）
 - 16) 谷口桃子，石田 章，井上憲一：母親の食育関心度と食行動との関連性および食育関心度の規定要因に関する考察，*食農資源経済論集*，No.682，21-32（2017）
 - 17) 中堀伸枝，関根道和，山田正明，立瀬剛志：子どもの食行動・生活習慣・健康と家庭環境との関連：文部科学省スーパー食育スクール事業の結果から，*日本公衆衛生学雑誌*，Vol.63，No.4，p.198（2016）
 - 18) 内閣府食育推進室：食事に関する習慣と規範意識に関する調査報告書（2010）<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/1200875>（アクセス年月日 2020年11月15日）
 - 19) NHK：調査からみえる日本人の食卓～「食生活に関する世論調査」から①～ https://www.nhk.or.jp/bunken/research/yoron/pdf/20161001_7.pdf（アクセス年月日 2020年11月16日）
 - 20) クックパッド：「食トレンド大賞2019」と「食トレンド予測2020」の発表について <https://www.cookpad.com/campaign/foodtrend2019>（アクセス年月日 2020年11月16日）