

## 食物アレルギーに関する教育内容の再構成と指導

青木 香保里\* 荒井 眞一\*\* 吾妻 知美\*\*\* 高野 良子\*\*\*\*

\*家政教育講座

\*\*札幌大谷大学

\*\*\*甲南女子大学

\*\*\*\*名寄市立大学

## A Reconfiguration and Instruction of Education Contents about the Food Allergy

Kahori AOKI\*, Shin-ichi ARAI\*\*,  
Tomomi AZUMA\*\*\* and Yoshiko TAKANO\*\*\*\*

*\*Department of Home Economics Education, Aichi University of Education, Kariya 448-8542, Japan*

*\*\*Department of Regional Society, Sapporo Otani University, Sapporo 065-8567, Japan*

*\*\*\*Department of Nursing, Konan Women's University, Kobe 658-0001, Japan*

*\*\*\*\*Department Nutritional Science, Nayoro City University, Nayoro 096-8541, Japan*

### はじめに

現在、国民の3人に1人がなんらかのアレルギー様症状を有しているといわれ、児童・生徒の場合、アレルギー疾患をもつ割合（以前にアレルギーと診断された者を含む）は、約半数に上るといわれる<sup>1)</sup>。近年の食物アレルギー患者の増加に伴い、2002年4月1日より、食品衛生法に基づく特定原材料を含む旨の表示が義務化され、アレルギーを起こしやすい物質を含む加工食品は、その内容をパッケージに表示することが義務づけられた<sup>2)</sup>。

家庭科では、食品衛生法の改正を受け、中学校技術・家庭の教科書において、それまでの食品の表示に関する記述に「アレルギー物質を含む食品の表示」の記載が加えられている。家庭科以外においてアレルギーに関する内容は、「体育科」「保健体育科」の「保健」領域や「理科」、栄養教諭による学校給食に関する指導、養護教諭による指導、学級担任による指導などがあり、緊急時の対応をはじめとして、各学校組織における連携のあり方が模索され、実践が積み重ねられている状況にある。

本稿は、①教育課程において教科として位置づいている「家庭科」と「体育科」「保健体育科」の「保健」領域の学習指導要領、および教科書記述等の現状を把握し、②学校生活におけるさまざまな教育活動を概観し、家庭科教諭・栄養教諭・養護教諭の連携が可能な場面を抽出したうえで、家庭科教諭・栄養教諭・養護教諭が連携する場面として学級指導および教科（家庭

科）指導のうち「調理実習」「給食」に注目し、実際の指導場面を想定した教員養成大学における教科教育法（「家庭科教育」）の授業実践に向けた「アレルギー（食物アレルギー）」に関する教育内容の検討を行い、③教科教育法（「家庭科教育」）の授業実践後に寄せられた学生のコメントをもとに成果と課題を述べる。

家庭科教諭・栄養教諭・養護教諭は、子どもの生活と健康に関わる共通性を有しており、それぞれの専門の立場から子どもの生活と健康に関する知識と技能の形成を目指している。

教員養成における教員の連携を意識した授業プログラムの開発と教育内容について「アレルギー（食物アレルギー）」を手がかりに具体的に検討することを通して、教科教育や教師教育の改善と向上に寄与することを目的とする。

### 1. 現代の生活とアレルギーをめぐる状況

#### 1.1 アレルギー（食物アレルギー）とは

アレルギーとは、免疫反応が特定の抗原に対し過剰に起こることをいい、アレルギーのうち「食物アレルギー」は、「食物が原因でアレルギー症状を起こす病気」をさす<sup>3)</sup>。

食物の摂取は、人間の生命と生活の土台となる身体づくりに欠かせない行為である。生命の維持に必要であり摂取され受容されるべき食物が、なんらかの原因により体内で異物として認識され、体が排除しようとするとき、「食物アレルギー」が発症する。ときに「食

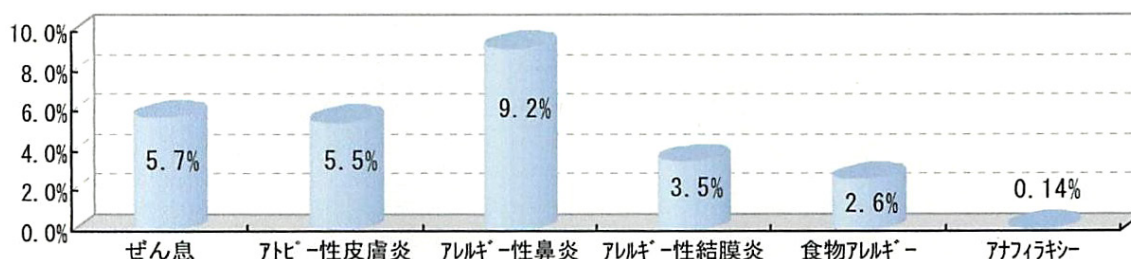


図1-1 児童生徒全体のアレルギー疾患有病率

(『アレルギー疾患に関する調査研究報告書』2007、3頁)

物アレルギー」は生命を脅かすアナフィラキシーを起こす。「厚生労働省人口動態統計」によると、アナフィラキシーによる死亡者のうち、食物アレルギーが原因であるのは年間平均2.8人である<sup>4)</sup>。

## 1.2 児童・生徒のアレルギー疾患の実態と対応

文部科学省が2007年に発表した『アレルギー疾患に関する調査研究報告書』によると、児童・生徒のアレルギー疾患有病率<sup>5)</sup>は、図1-1の通りである。

各学校における実態把握の状況として98%前後の学校が「保健調査、健康診断や保護者からの申し出等から、症状誘発の原因となる食品の特定等を含む食物アレルギーの児童生徒の実態把握に努めている」と回答している<sup>6)</sup>。

緊急時の対応等については、全体で約半数が「症状誘発時等の対応や連絡体制について、学校、保護者、学校医や主治医等で共通理解を図っている」と回答し、「食物アレルギーのある児童生徒の周知や症状誘発予防・誘発時の対応について、教職員の共通理解を図っている」と回答した学校は全体の約7割である<sup>7)</sup>。

同報告書において「食物アレルギー」の対応として、「学校給食」「校外学習」における配慮の有無について調査結果が報告され、実態把握の取組みは概ねなされているとまとめられている。しかし、緊急時の対応等については、連絡体制の整備や教職員間の共通理解が必ずしも十分になされているとはいえず、情報の共有と具体的な状況を想定した準備等が課題であると整理されている。緊急時の対応等に関して、「食物アレルギーとアナフィラキシーを結びつけた上で、起こりうるシナリオを想定した対応が学校全体で徹底されることが重要である。」<sup>8)</sup>と特記されている点が目をひく。

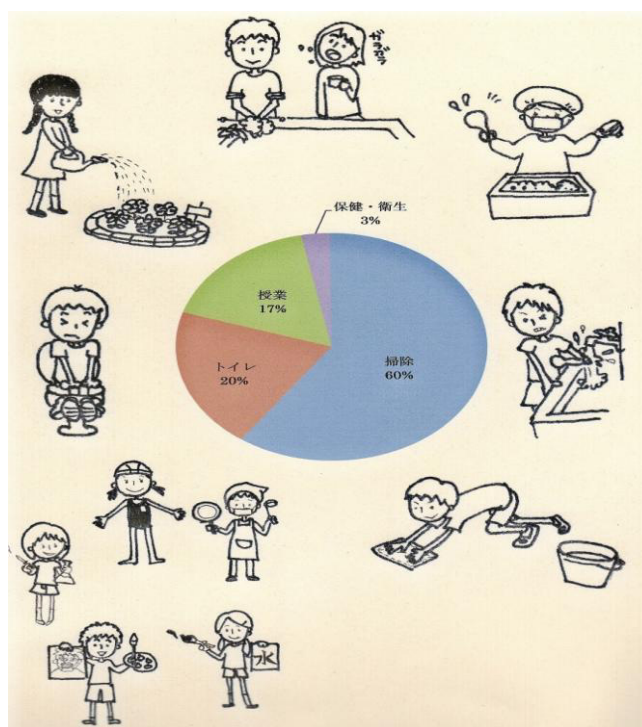
一方で、「食物アレルギー」の理解と対応を目的に、厚生労働科学研究が発行した『セルフケアナビ 食物アレルギー お家でできること』(2008)では、家族の対応や家庭内での対応のほかに、「保育園 幼稚園 学校に通うとき」と題し、2ページにわたり「食物アレルギー」への配慮と対応が記され、うち1ページは「給食」「配慮が必要な場面」に充てられている(資料1-1参照)。「配慮が必要な場面」として、「宿泊」「行事」「運動」と並んで教科の場面があげられ、教科の活動として「図工」と「家庭科」が挙げられている。

### 参考資料1-1 配慮が必要な場面

宿 泊：お弁当やおやつとの交換、そば殻枕など  
行 事：豆まき、そば打ち体験学習など  
図 工：小麦粉粘土、牛乳パックや卵パックを用いた工作  
家庭科：調理実習  
運 動：運動誘発のアレルギー反応が予想される場合は当日の朝食、昼食、おやつに症状を引き起こす食べ物を食べないようにしましょう

(『セルフケアナビ 食物アレルギー お家でできること』13頁)

### 参考資料1-2 子どもの学校生活の諸場面をつかむ



(愛知教育大学2011年度卒業論文：桂里名、中山裕美、永田龍馬、山田真美「食を中心とした水の大切さを伝える家庭科教育の提案」。イラストは桂里名による)

『セルフケアナビ 食物アレルギー お家でできること』は、子どもの学校生活の1日の流れ、1月の流れ、1年の流れというように、教育計画や教育課程の具体的な場面を想定したうえで、配慮が必要な場面を列挙していると推察ができ、これらの場面を想定した緊急時の対応等を検討する必要があるといえる。

参考資料1-2は、子どもの学校生活における水を扱う代表的な場面をピックアップしたものである。水を

扱う場面は、子どもが登校し登下校する在校時において教科活動や教科外活動をはじめ、さまざまな場面にあることがわかる。水に限らず、子どもが経験を重ね認識し実践する対象は、学校生活のなかのさまざまな場面であり、水をアレルギーに置き換え考えてみても、それは教科活動や教科外活動をはじめ、あらゆる場面にあるといえる。あらゆる場面において緊急時の対応が必要であり、想定がもとめられていると考えられる。

子どもの活動を支え、指導にあたる学校関係者は、子ども以外の学校構成員である。学校構成員のうち、なかでも子どもに教諭として指導と支援にあたる場合、教諭が専門とする背景および学校の置かれている状況をふまえ、緊急時ならびに日常において連携をはかり子どもの活動を支え、指導にあたる存在であることを再認識することがもとめられている。

## 2. 食物アレルギーに関する内容の現状

教科において、食物アレルギーに関する内容は現在、どのように位置づけられ、扱われているのだろうか。ここでは、「家庭科」と「保健体育科（うち、保健の領域）」を対象として、現状を把握し、課題を検討する。

### 2.1 教科にみる食物アレルギーに関する内容の現状

#### 2.1.1 現行の学習指導要領における「家庭科」と「体育科」「保健体育科」の「保健」領域の接点

現行の学習指導要領のもとでは、家庭科は小学校5年生から、「体育」「保健体育」のうち「保健」の領域は小学校3年生から教育課程が展開している。

参考資料2-1および2-2は、現行の学習指導要領における小学校「家庭」「体育」、中学校の「技術・家庭」「保健体育」の目標である。

#### 参考資料2-1 学習指導要領の目標：「家庭」「体育」

\*下線は筆者による

##### 小学校 家庭

【目標】衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けるとともに、家庭生活を大切にすることを心がけ、家族の一員として生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる。

##### [第5学年及び第6学年 目標]

- (1) 衣食住や家族の生活などに関する実践的・体験的な活動を通して、自分の成長を自覚するとともに、家庭生活への関心を高め、その大切さに気付くようにする。
- (2) 日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、身近な生活に活用できるようにする。
- (3) 自分と家族などのかかわりを考えて実践する喜びを味わい、家庭生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる。

##### 小学校 体育

【目標】心と体を一体としてとらえ、適切な運動の経験と健康・安全についての理解を通して、生涯にわたって運動に親しむ資質や能力の基礎を育てるとともに健康の保持増進と体力の向上を図り、楽しく明るい生活を営む態度を育てる。

##### [第3学年及び第4学年 目標]

- (1) 活動を工夫して各種の運動を楽しくできるようにするとともに、その基本的な動きや技能を身に付け、体力を養う。
- (2) 協力、公正などの態度を育てるとともに、健康・安全に留意し、最後まで努力して運動をする態度を育てる。
- (3) 健康な生活及び体の発育・発達について理解できるようにし、身近な生活において健康で安全な生活を営む資質や能力を育てる。

##### [第5学年及び第6学年 目標]

- (1) 活動を工夫して各種の運動の楽しさや喜びを味わうことができるようにするとともに、その特性に応じた基本的な技能を身に付け、体力を高める。
- (2) 協力、公正などの態度を育てるとともに、健康・安全に留意し、自己の最善を尽くして運動をする態度を育てる。
- (3) 心の健康、けがの防止及び病気の予防について理解できるようにし、健康で安全な生活を営む資質や能力を育てる。

#### 参考資料2-2 学習指導要領の目標：「技術・家庭」「保健体育」

\*下線は筆者による

##### 中学校 技術・家庭

【目標】生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技術の習得を通して、生活と技術とのかかわりについて理解を深め、進んで生活を工夫し創造する能力と実践的な態度を育てる。

##### [家庭分野 目標]

衣食住などに関する実践的・体験的な学習活動を通して、生活の自立に必要な基礎的・基本的な知識及び技術を習得するとともに、家庭の機能について理解を深め、これからの生活を展望して、課題をもって生活をよりよくしようとする能力と態度を育てる。

##### 中学校 保健体育

【目標】心と体を一体としてとらえ、運動や健康・安全についての理解と運動の合理的な実践を通して、生涯にわたって運動に親しむ資質や能力を育てるとともに健康の保持増進のための実践力の育成と体力の向上を図り、明るく豊かな生活を営む態度を育てる。

##### [保健分野 目標]

個人生活における健康・安全に関する理解を通して、生涯を通じて自らの健康を適切に管理し、改善していく資質や能力を育てる。

教科の目標をみると、例えば小学校家庭においては、「日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能」「家庭生活を大切にしている心情」「生活をよりよくしようとする実践的な態度」が掲げられている。小学校体育の「保健」領域においては、例えば小学校3・4年生の場合、「健康な生活及び体の発育・発達について理解」「身近な生活において健康で安全な生活を営む資質や能力」が記されている。

「家庭科」と「体育科」「保健体育科」の目標を概観すると、家庭科では家庭生活を起点（基点）として「日常生活」「生活」に対する認識や技能の形成と実践に係る目標が設定され、「体育科」「保健体育科」の「保健」領域では、「健康」「安全」と「生活」「体の発育・発達」に対する認識や技能の形成と実践に係る目標が設定されていることがわかる。「家庭科」および「体育科」「保健体育科」の「保健」領域は、ともに「生活」を共通の基盤としながら教科の目標を設定し、「生活」を接点としながらそれぞれの教科に関与する専門科学・技術を背景として、子どもの認識と技能の形成を目指し、分析と総合に関わるなんらかの活動を介して、子どもの生活において実践する力へと結ばれることが目指されているといえる。

教科教育の目的（目標）に照らした認識と技能の形成に関わる教育内容、および教育内容に連結・連動する教育方法の具体化が必要であり、「生活」を基盤とし接点とする以上、単元による教科内の連携はもとより、教科と教科、教科と教科外の連携が課題といえる。

## 2.2 現行の学習指導要領における「家庭科」と「保健体育科」「保健体育科」の「保健」領域の時間数

連携の模索を検討する根拠は目標に限定されるものではない。現行の学習指導要領のもと提示されている授業時間数の現状が、連携の必要を迫る根拠になると考えられる。

小学校の場合、学校教育法施行規則別表第1（第51条関係）に示される現行の学習指導要領における年間の授業時数をみると、小学校体育の「保健」領域は3・4学年で各4時間、5・6学年は各8時間、小学校家庭は5学年60時間、6学年で55時間である。中学校の場合、同法別表第2（第73条関係）に示される中学校技術・家庭の授業時数は、1・2学年で各70時間、3学年で35時間、中学校保健体育は1～3学年で各105時間と示され、うち「保健分野」の授業時数は「3学年で48単位時間程度を配当すること。」と記されている。中学校技術・家庭は「技術分野」「家庭分野」で構成されているため、「家庭分野」に充てることができる授業時数は別表に示されている半分となる。

小学校・中学校の「家庭科」および「体育科」「保健体育科」の「保健」領域の授業時数の現状を前にして、それぞれの教科で近接・隣接する教科書記述の把

握を通して教科が連携することにより、教育内容の総合性や体系性が豊かに広がる可能性を検討し、連携のあり方を模索し、教育実践を創造することが課題といえる。

子どもの学校生活の諸場面を把握したうえで、教科と教科の連携、教科と教科外の連携、教科・教科外を問わずさまざまな教育活動の連携が教育実践に必要な不可欠であり、子どもの置かれている生活の現実を重ねあわせることがもとめられている。

## 2.3 教科書の検討—教科書記述にみる「アレルギー（食物アレルギー）」に関する記述

現行の学習指導要領に準拠して発行されている小学校・中学校の「家庭科」および「体育科」「保健体育科」の教科書は、小学校家庭（2社）、中学校技術・家庭（3社）、小学校保健（5社）、中学校保健体育（4社）である（表2-1参照）。

小学校保健における教科書の導入は、1989年告示学習指導要領に準拠して発行されたのが始まりである。小学校家庭の教科書は、1989年告示学習指導要領以降、それまでの5学年と6学年の各学年に対応した教科書の発行から、2学年分が合冊され1冊として発行されている。中学校技術・家庭〔家庭分野〕の教科書は、現行の学習指導要領へ改訂された時期に、それまで小学校同様2社であった出版社に新たに1社が加わった。

小学校・中学校の「家庭科」および「体育科」「保健体育科」のうち「保健」領域の教科書において、「アレルギー（食物アレルギー）」はどのように記述されているのだろうか。

小学校家庭の教科書（2社）において、「アレルギー」の語の記述はない。小学校家庭の学習指導要領「第3諸計画の作成と内容の取扱い」には、実習の指導にあたり、「事故の防止に留意」「安全・衛生に留意」の記述が特記されている。この記述を受けて、ガスコンロ（熱源）や包丁・まな板（道具）の取り扱い等が記述として具体化している一方で、「食物アレルギー」に関わる記述が教科書に記載されていない点は改善が必要といえる。「食物アレルギー」は、吸入や接触などでも発症する場合があることから、喫食・実食場面のみに限定されることなく、あらゆる場面を想定できる記載があつて然るべきである。また指導する側としては、緊急時を想定した指導計画の立案がもとめられ、学校内の組織はもとより、保護者との連携や近接・隣接する専門職である栄養教諭や養護教諭との連携をはかり、指導にあたる必要がある。

参考資料2-3は、小学校家庭の教科書にみる調理実習ならび使用材料として記述されている食品である。調理実習で使用される材料は、学校で収穫・加工した食品を除くと、市販の加工食品、流通している食品を用いることが多い。

表2-1 検討に用いた教科書

\* ( ) は出版社

小学校	家庭	わたしたちの家庭科 5・6 (開隆堂) 新しい家庭 5・6 (東京書籍)
	保健	みんなのほけん 3・4年 (学研) みんなの保健 5・6年 (学研) たのしいほけん 3・4年 (大日本図書) たのしい保健 5・6年 (大日本図書) わたしたちのほけん 3・4年 (文教社) わたしたちの保健 5・6年 (文教社) 小学ほけん けんこうってすばらしい 3・4年 (光文書院) 小学保健 見つめよう健康 5・6年 (光文書院) 新しいほけん 3・4 (東京書籍) 新しい保健 5・6 (東京書籍)
中学校	家庭	技術・家庭 [家庭分野] (開隆堂) 技術・家庭 家庭分野 (教育図書) 新しい技術・家庭 家庭分野 (東京書籍)
	保健体育	中学保健体育 (学研) 牛学校保健体育 (大日本図書) 保健体育 (大修館書店) 新しい保健体育 (東京書籍)

参考資料2-3 『わたしたちの家庭科 5・6』(開隆堂)に掲載されている調理実習

\*教科書を基に筆者作成

調理実習	材料
ゆでたまご ゆで青菜 ゆで野菜のサラダ オープンサンドイッチ ごはんのみそ汁 三色野菜の油いため スクランブルエッグ 粉ふきいも ジャーマンポテト 野菜のベーコン巻き	*下線部：食物アレルギーを配慮する必要がある食品 <u>たまご</u> <u>青菜</u> キャベツ、ブロッコリー、ミニトマト 野菜 (トマト、きゅうり、レタス、アスパラガスなど)、 <u>ハム</u> 、 <u>チーズ</u> 、 <u>フランスパン</u> 、 <u>バター</u> 米、煮干し、 <u>みそ</u> 、 <u>油あげ</u> 、 <u>ねぎ</u> にんじん、 <u>ピーマン</u> 、 <u>キャベツ</u> 、 <u>油</u> <u>たまご</u> 、 <u>牛乳</u> 、 <u>バター</u> 、 <u>じゃがいも</u> じゃがいも、たまねぎ、 <u>ベーコン</u> 、 <u>バター</u> 、 <u>粉チーズ</u> <u>ベーコン</u> 、アスパラガス、にんじん、 <u>油</u>

参考資料2-4 表示義務品目一覧

表示	用語	名称
義務づけ	特定原材料	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
推奨	特定原材料に準ずるもの	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」2010)

食品衛生法の改正に伴い、2002年4月より、アレルギーを起こしやすい物質を含む加工食品は、その内容をパッケージに表示することが義務づけられた(参考資料2-4を参照)。参考資料2-3に示した調理実習の材料として記述されている食品に参考資料2-4にある表示義務一覧を対照すると、調理実習において扱う食品には、アレルギー(食物アレルギー)に対する注意が必要であることが理解できる。

しかしながら、これらを除外すると調理実習の実施が困難となる。子どもたちの諸状況を把握したうえで、調理を通して食品の科学や技術を学習し食品や食生活に対する認識と技能の形成を目標(目的)とする調理実習の実施に向けて、例えば牛乳の代わりに豆乳、小麦粉の代わりに米粉など別の食品を用い、方法を探ることができる。そこから派生して、食品の機能

や働き、性質などへ関心を広げ、食べることに関わって、さまざまな技術が開発されていることなどを知ることにもなる。

中学校技術・家庭においては、例えば『新しい技術・家庭 家庭分野』(東京書籍)の場合、食品の表示に関わって、「食品の表示から分かること」と題した資料において「遺伝子組換え食品」と並んで「アレルギー物質を含む食品の表示」が1ページの半分ほどを割き掲載されている(参考資料2-5を参照)。ここでは詳細について割愛するが、中学校技術・家庭における調理実習においても小学校家庭と同様、学習指導要領の記述を受けて、実習の安全と衛生に関する記載はあるものの、アレルギーについては言及されていない。同教科書の口絵(5頁)において、安全と衛生については、「食品の衛生的な取り扱い方と調理」「包丁を使うとき



## 参考資料2-5 『新しい技術・家庭 家庭分野』（東京書籍）にみる記述

## 資料

## 食品の表示から分かること

## アレルギー物質を含む食品の表示

近年、特定の食品によって、じんましんや腹痛などのアレルギー症状を起こす人が増えてきました。そのため、食品衛生法により、次の原材料が表示の対象とされています。

②表 表示の対象とされている原材料

必ず表示される 7品目	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
表示がすすめられている18品目	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、だいず、とり肉、バナナ、ぶた肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

## 遺伝子組み換え食品の表示

JAS法では、遺伝子組み換え食品について、表示することが決められています。その対象は、次の農産物と主な加工食品です。

③表 表示の対象とされている農産物と主な加工食品

農産物	だいず、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜
主な加工食品	納豆、みそ、きな粉、ポップコーン、ポテトスナック菓子 など

## 食事バランスガイド

食事バランスガイドとは、1日の食事で必要な食品の大まかな摂取量や組み合わせを、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つの料理グループで示したものです。最近では、店頭やパッケージで見かけるようになりました。



の注意」「火を使うときの注意」「ミシンを使うときの注意」「おもちゃの安全マーク」「幼児と触れ合うときの注意点」「買い物や契約の際の注意点」が教科書該当ページとともに記載がある。安全と衛生について、調理実習のみならず、被服製作実習、保育実習等と関連づけが意識され明示されていることは評価ができる。

一方で、学校外への訪問あるいは学校内に招待する保育実習（触れ合い活動）の場合、「安全面や衛生面」については対人者である幼児の状況を把握し諸状況に想像を巡らす等、より具体的に考えることが必要である。また、保育実習は幼児と触れ合う場であるだけでなく、幼児と接する職業に携わる大人たちの姿や様子を間近にして交流することができる場でもある。幼児の生命を預かり生活を支える職業の一端に触れることで、職業に対する意識の一端が形成され、社会のしくみを関連づけ、関心を深める機会となる。そのような際に、具体的なアレルギー（食物アレルギー）に着目することで認識が広がる契機となるのではないだろうか。

家庭科で取り扱っている内容を概観すると、アレルギー（食物アレルギー）以外にも目を向け課題を設定し教育内容の検討がもてられているといえる。さまざまな製品が開発され、化学物質が氾濫する現代生活において、化学物質過敏症やシックハウス症候群など私たちの生活のなかに健康や生命・生活を脅かす状況

があることを再認識し、その改善と解決に向けた現状をつかみながら、安全や衛生についてあらゆる場面を想定し指導にあたる必要がある。

小学校体育の「保健」領域において、例えば『みんなの保健5・6年』（学研）は「発展」と題した箇所にアレルギーに関する記述がある。参考資料2-6に示す6年生は単元「病気の予防」（8時間）において病気と「病原体、環境、生活のしかた、体のていこう力など」の関わりを軸にアレルギー（参考資料2-7を参照）をはじめ、熱中症や化学物質過敏症、感染症や新型インフルエンザなど社会や世界の最新動向に連動する内容を網羅している。

小学校における「保健」領域での「ていこう力」に関する記述は、例えば同じ出版社である『中学 保健体育』（学研）の場合、「免疫の仕組み」の図と併せ詳細な記述が展開する。

小学校・中学校の「保健」領域において「食物アレルギー」を直接に取り扱う教科書記述は確認できないものの、「ていこう力」「免疫」などの概念が位置づけられている。「保健」領域や理科などにおいて学習する概念を前提に、家庭科における「食物アレルギー」の学習は、子どもの生活にとって具体的な説得力をもつ認識となり、生活における実践に結ばれる。

小学校・中学校の教科における系統性を縦軸として、教科のなかでの総合性と教科と教科の連携、教科

と教科外の連携などによる総合性を横軸とし、そこに子どもの発達課題や直面する生活現実の軸を加えながら、教科で学習するさまざまな場面において学習内容を焦点化し、さまざまな角度や切り口によって、子どものなかに認識と技能が接続し形成される。そのためには、教科が対象としている内容、教科外が対象としている内容、教育活動が対象としている内容など、学校教育さまざまな場面で対象としている内容を連結・連携し、子どもの認識と技能へと総合化する教育内容

の構想がもとめられているといえる。

## 2.4 学校給食の指導と教科の連携

小学校・中学校における学校給食に関わる指導は、例えば小学校の場合、学習指導要領「特別活動」に掲げる目標と内容が相当し、[学級活動]に関わる[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」をひとつの根拠として実際の指導にあたっている。

学校給食の指導に関わって、入澤充は「学校給食は、法に基づき実施されていますので、食中毒や食物アレルギーに対して学校は十分な安全配慮をして置かなければなりません。もし、この安全配慮、注意を怠って子どもに被害が及んだら当然にその法的責任が追及されることになります。」<sup>9)</sup>と指導における安全配慮の根拠を述べている。

「食育基本法」や「食育」が学校教育のなかにさまざまな議論を背景に持ち込まれてから10年余となる。食育に関する実践が重ねられ、さまざまな視点による検討や提案が行われている。学校給食は、『食に関する指導の手引』（文部科学省：2007）「第4章 学校給食を生きた教材として活用した食育の推進」において、教材として位置づけられている。学校給食は同手引によると、①実践活動を通して行われる、②習慣化をはかることができる、③教科等の学習との関連を図ることができる、④個に応じた指導が求められる、が給食指導の特質と明記され、これが根拠となり「生きた教材」として学校給食が位置づけられているといえる。「③教科等の学習との関連」の記述には感謝する心や大切する心、マナーなどに関わって連携する記述があるものの、知識や技能の形成に関わって具体的な場面を想


参考資料2-6 『みんなのほけん』（学研）にみる教科書の単元構成

学年（時数）	単元名	構成
3年（4時間）	毎日の生活と健康	1 かけがえのない健康 2 きそく正しい生活 3 身の回りの清けつ 4 身の回りのかんきょう
4年（4時間）	育ちゆく体とわたし	1 変化してきたわたしの体 2 大人に近づく体 3 体の中で起こる変化 4 すくすく育て わたしの体
5年（8時間）	1 心の健康	1 心の発達 2 心と体のつながり 3 不安やなやみへの対処
	2 けがの防止	1 けがの発生 2 交通事故の防止 3 学校や地域でのけがの防止 4 けがの手当て
6年（8時間）	病気の予防	1 病気の起こり方 2 病原体と病気 3 生活のしかたと病気 4 喫煙の害 5 飲酒の害 6 薬物乱用の害 7 地域のさまざまな保健活動

参考資料2-7 『みんなの保健5・6』（学研）の記述



### いろいろな病気





この後、病原体や生活のしかたが関係する病気を学習しますが、それ以外にも次のような病気があります。

**◎化学物質による病気**……………

化学物質の中には、殺虫剤や農薬、建材に使われる接着剤、ダイオキシンなど、健康に害をおよぼすおそれのあるものがたくさんあります。

**◎アレルギー性の病気**……………

アレルギー性の病気には、花粉症、ぜんそく、アトピー性皮膚炎、じんましんなどがあります。これらには、ほこりや花粉などの環境と体質が関係しています。

**◎暑さが引き起こす病気＝熱中症**……………

暑い日に激しい運動をして、大量のあせをかくて体の水分や塩分が不足したり、体温が上がりすぎたりすると、熱中症にかかることがあります。（p.21を参照）

定した記述や提案は十分とはいえない状況にあり、さらなる実践の蓄積と検証がもとめられる。

### 3 連携を目指したアレルギー（食物アレルギー）に関する教育内容と指導に向けた試み

教科と教科、教科と教科外など、さまざまな場面におけるアレルギー（食物アレルギー）に関する指導の連携を目指す意義と課題の検討を目的とした試みを、筆者が担当する本学の教科教育法の授業で行った。

以下に、その概略、ならびに成果と課題を述べる。

#### 3.1 教科教育法（「家庭科教育法」）の授業実践の概要

授業は3クラスにおいて実施した（2013年度前期）。各クラスの受講学生の専攻と人数は、

- A. 音楽教育・保健体育教育を専攻する2年生（50名）
- B. 美術教育・技術教育・英語教育・幼児教育を専攻する3年生（58名）
- C. 家政教育を専攻する4年生（40名）である。

A・Bは小学校を前提とした教科教育法（「家庭科教育M1A」）、Cは中学校・高等学校を前提とした教科教育法（「家庭科教育M2C4」）である。授業は、教科教育の連携、ならびに教育活動の連携をテーマに授業を構想し展開した（A・Bは2回、Cは3回を設定）。

授業においては、本稿の1章や2章で述べたような学習指導要領や教科書記述の概略のほか、子どもの体と生活に関する統計資料、市販食品の表示に関する教材（ワークシート）、学校給食の動向（食育、食育基本法）、学校給食の歴史、海外にみる学校給食、映像資料（「続発するアレルギー事故 学校給食で何が？」NHKクローズアップ現代2013年2月21日放送）の視聴、調査報告書<sup>10)</sup>の紹介、教科教育・教育活動の連携の意義と課題等を、「家庭科」を基盤に実施した。

授業は講義を基調に資料の提示、ワークシートに基づく活動等を行い、授業終了後にコメントをもとめた。

#### 3.2 授業実践の成果と課題

ここでは詳細に立ち入らず割愛するが、授業で取り上げた内容（前述3.1）は、概ね理解がはかられたと判断でき一定の成果があったと評価できる。一方で、次のような課題が明らかになった。

それは、学生たちの基礎的な医学的知識や技術に関する不安や心配を抱えていることである。以下、授業終了後に学生が記したコメントを交えて、述べる。

学生たちの身の回りには、学生自身も含め、家族や親戚、友人や先輩など知人縁者がアレルギーの問題を抱えていることを見聞する機会が多く、なかでも各クラスの1～3名が「エピペン」を使用した経験談を見聞

している。そのような経験を学生自身は「教師になったら」の将来像に重ねて、自分自身の現在を振り返っている。「小学校の教員になった時に私がとても心配しているのは『アレルギー問題』です。知り合いの先生のお話を聞くと、重度のアレルギーの子がいるクラスの担任で注射をうったこともあるそうです。」「私の姉のクラスにアレルギーの子がいて、エピペンを実際にうったという話をきいているので、自分にも関係のないことではないのだなあと思いながらVTRをみていた。実際怖いなあ……。」「自分が教師だったらエピペンを打つ自信が全くない。生徒の命を教師は責任をもって守るよう、できる努力はしなければならないのだと強く感じた。」のコメントにみるように、知識や技術が十分ではない現状は学生自身が取り組む必要がある課題であると同時に、教員養成の教育課程の課題として受けとめ、改善がはかられなくてはならない。学生たちが「教師になったら」と描く場面は、直近においては「教育実習」の場面である。教育実習の事前指導などの機会をとらえ、アレルギー（食物アレルギー）に限らず、子どもの生命に関する基礎的な医学的知識や技術に関する講義・演習の機会について具体的なプログラムと併せて検討される必要がある。

授業で用いた映像資料は、「アレルギー事故の検証」のほかに「コストをかけて事故リスクに対応」する取り組みや「給食の安全を支えるアレルギーへの理解」を柱に構成され、三重県伊勢市立城田小学校における家庭科調理実習の取組みが紹介された。「アレルギーについて知ることも大切だが、ビデオを見て、アレルギーを通して心の成長がみられたのが印象的でした。みんなで同じものを食べるという行為は、学校、自治体の努力があつてこそなのだなと思った。」のコメントにみるように、授業における子どもの認識や技能の形成には教師の指導のみならず、学校や保護者、自治体等、さまざまな基盤の整備と連携が欠かせないといえる。授業・学校・保護者・自治体の連携に関して教科教育法（「家庭科教育」）で扱う内容の改善が必要である。

#### おわりに

本稿は、「食物アレルギー」に関する教育内容の再構成と指導を目指し、「食物アレルギー」をめぐる課題と教育内容について検討を試みた。成果と課題をもとに授業プログラムの作成と実践を行い教育内容構成の妥当性や有用性を検討したい。

#### 付記

本研究は、平成23年度科学研究費補助金（基盤研究（C））研究課題「家庭科教諭・栄養教諭・養護教諭



の連携を目指した授業プログラムの開発」(課題番号 23501105) の助成を受けて行った。

## 註および引用文献

- 1) アレルギー疾患に関する調査研究委員会『アレルギー疾患に関する調査研究報告書』2007
- 2) NHKの報道(2013年8月29日に放送)によると、原材料としてできるだけ表示する品目に、ゴマとカシューナッツが新たに加えられた。これを受けて、表示が義務づけられている特定原材料(7品目)、表示が推奨されている特定原材料に準ずるもの(18品目+2品目=20品目)が加工食品のアレルギー表示の対象となる。  
[http://www3.nhk.or.jp/news/web\\_tokushu/2013\\_0829.html](http://www3.nhk.or.jp/news/web_tokushu/2013_0829.html)
- 3) 中村丁次・板垣康治ほか『食物アレルギー A to Z - 医学的基礎知識から代替食献立まで』第一出版、2010
- 4) 同上、6頁
- 5) 調査では、調査票において罹患者(有症者)の数を調査している。アレルギー疾患に関する調査研究委員会は、「罹患者」「有症者」その他の概念として「有病者」について用語の定義を行った上で、「罹患者(有症者)数」を「有病者数」と置き換えて用いている。
- 6) 回答は、小学校98.5%(現在必要ないために行っていない0.3%)、中学校98.2%(同0.3%)、高等学校97.5%(同0.3%)。前掲1)、8頁
- 7) 前掲1)、8頁
- 8) 前掲1)、9頁
- 9) 入澤充「食物アレルギー事故判例から考える学校、家庭での対応策」『子どもと健康』No. 97、2013、44頁
- 10) 調布市立学校児童死亡事故検証委員会『調布市立学校児童死亡事故検証結果報告書』2013

## 参考文献

兵庫アレルギー研究会『保護者と学校の先生に伝えたい 食物アレルギーの基礎知識 改訂第2版』診断と治療社、2012年

(2013年9月30日受理)