

# 京都府下小学校における家庭科調理実習の現状と課題

藤田倫子・湯川夏子・中西洋子

(京都教育大学)

## Current Situations and Issues of Cooking Practice at Home Economics of Elementary School in Kyoto

Noriko FUJITA, Natsuko YUKAWA, Yoko NAKANISHI

2010年11月30日受理

**抄録:**小学校家庭科の調理実習に焦点をあて、京都府下小学校の関係教員に対してアンケート調査を実施し、現状把握を行った。その結果、調理実習実施時間数は5学年、6学年とも平均約7時間であり、家庭科総時間数の約13%であることがわかった。また、教科書記載の主要実習例を中心に調理実習が実施されていること、そして使用食品も教科書に記載された食品の使用頻度の高いことが明らかとなった。今後教科書の有効活用と教員による新たな調理実習の提案が期待される。

**キーワード:** 小学校家庭科、調理実習、教科書、京都府下小学校

## I. はじめに

家庭科は学校教育現場において、食に関する学習を担う中心的存在である。特に小学校家庭科では、正しい食生活を送るための基礎的な知識と技能を身に付けさせることを目標とし、食事の取り方、食品の栄養と体内でのおもな働き、簡単な調理、1食分の献立計画などの内容を扱っている<sup>1)</sup>。本内容は、2008年公布、2011年完全施行の学習指導要領<sup>2)</sup>においても大きな変化はない。この中で実践的学習の役割を担うのが調理実習であり、小学校家庭科成立<sup>3)</sup>以来、欠けることのない学習形態となっている。

近年ではライフスタイルの多様化により、家庭の食事情も変わり、外食の機会や調理済み食品の利用が飛躍的に増大した<sup>4)</sup>。このような背景のもとで、家庭内での調理機会は減少し、家庭で調理経験を得られない子ども達が増加してきた。また、子ども達の食生活の乱れも指摘されている。子どもにとっての調理経験は食事を作って食べる喜びだけでなく、食生活の見直しや食文化の継承など広く食に対する興味・関心につながる事が期待できる。こうした中、学校教育における家庭科での調理実習が果たす役割は大きい。

そこで本研究では、小学校家庭科の調理実習に焦点をあて、京都府及び京都市の小学校を対象にアンケート調査を実施し、その結果を参考に、現在の小学校家庭科の調理実習が抱える問題点や改善点を探り、今後どのような調理実習を提案していく必要があるのか検討した。

## II. 調査の概要

### 1. 調査時期・調査対象者・調査方法

アンケート調査は平成21年6～7月に実施した。調査対象者は京都府下の公立小学校(計376校)で平成20年度に家庭科を指導した教員とした。調査方法は質問紙方式とし、各学校に2部ずつ郵送により配布し、平成

20 年度に 5 学年あるいは 6 学年の家庭科を指導した教員 1 名ずつ（5・6 学年両方指導の場合は 1 名）に回答を依頼した。回収率は 22.5%（169 人、そのうち男性 48 人、女性 117 人、不明 4 人）であった。

回答者の年齢分布を表 1、勤続年数と当該学校での勤務年数を表 2、指導学年を表 3 に指導の立場別に示す。指導の立場は、「クラス担任」（自分の受け持ちのクラスで家庭科を指導した教員）、「家庭科専任」、「それ以外」（自分の受け持ちのクラスでもなく、家庭科専任でもないが家庭科を指導した教員）の 3 区分とした。

表 1 回答者の指導の立場と年齢分布 (人)

指導の立場	20代	30代	40代	50代	合計
クラス担任	27	48	36	24	135(80%)
家庭科専任	0	1	5	2	8(5%)
それ以外	0	2	8	16	26(15%)
合計	27	51	49	42	169(100%)

表 2 勤続年数と当該学校での勤務年数

指導の立場	勤続年数	当該学校での勤務年数
クラス担任	14.4±9.7	7.4±2.5
家庭科専任	22.9±11.8	4±1.8
それ以外	26.1±7.6	4±2.2

値は平均値±SDを表す。

## 2. 調査内容

主な調査内容は、「指導者について」、「家庭科の時間数と調理実習の時間数」、「昨年度（平成 20 年度）の調理実習で調理した料理と材料」、「家庭科以外での調理実習の実施内容」、「調理実習を行うにあたっての苦労点」、「調理実習での児童の様子」、「小学校家庭科調理実習の今後の課題」等である。回答は選択式または自由記述によった。集計処理は EXCEL 表計算ソフトを用いて項目ごとに行った。

表 3 回答者の受け持ち学年

指導の立場	5学年	6学年	両学年	計
クラス担任	78人 (58%)	57人 (42%)	0人 (0%)	135人 (100%)
家庭科専任	1人 (12.5%)	2人 (25%)	5人 (62.5%)	8人 (100%)
それ以外	7人 (27%)	13人 (50%)	6人 (23%)	26人 (100%)
計	86人 (50.9%)	72人 (42.6%)	11人 (6.5%)	169人 (100%)

## Ⅲ. 調査結果

### 1. 家庭科実施時間数と調理実習実施時間数

平成 20 年度に実施された家庭科の時間数を表 4 に示す。5 学年の平均時間数は 59 時間で、これは学習指導要領の 60 時間に則った時間数と考えられる。最大時間数は 90 時間、最小時間数は 24 時間であった。6 学年では平均時間数は 56 時間で、これも学習指導要領の 55 時間に則った結果と思われる。また最大時間数は 70 時間、最小時間数は 27 時間であった。

表 4 家庭科実施時間数

指導の立場	5学年	6学年
クラス担任	58.8±8.0	57.2±4.4
クラス担任以外	58.6±9.3	53.9±6.6
全体	58.8±8.2	56.1±5.4

値は平均値±SDを表す。

次に平成 20 年度に実施された調理実習の時間数を表 5 に示す。5 学年では 6 時間 (31%) が最も多く、次に 8 時間 (16%) であった。最大時間数は 25 時間、最小時間数は 2 時間、平均は 7.6 時間であった。家庭科時間数に対する調理実習時間数の割合は 13% であった。6 学年の調理実習時間も 6 時間 (47%) が最も多く、次に 8 時間 (14%) であった。最大時間数は 20 時間、最小時間数は 2 時間、平均は 7.2 時間となった。家庭科時間数に対する調理実習時間数の割合は 5 学年と同じく 13% であった。5・6 学年で調理実習時間の差はほとんどなかった。クラス担任とクラス担任以外の指導者を比較すると、クラス担任の方が両学年とも若干調理実習に費やす時間が多かった。

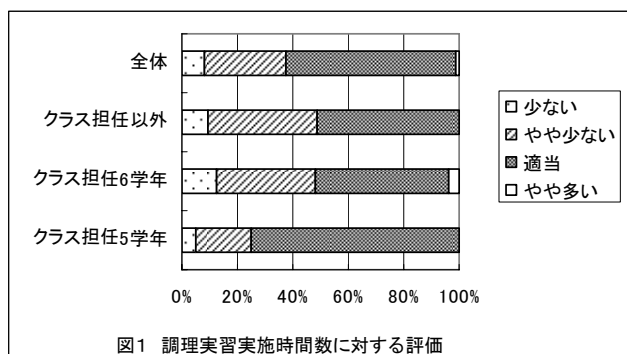
表5 調理実習実施時間数

指導の立場	5学年	6学年
クラス担任	7.8±3.8	7.7±3.5
クラス担任以外	6.7±2.4	6.2±2.2
全体	7.6±3.6	7.2±3.2

値は平均値±SDを表す。

2. 調理実習実施時間数に対する評価について

平成 20 年度に各自が実施した調理実習の時間数に対する評価を「少ない」、「やや少ない」、「適当」、「やや多い」、「多い」から選択してもらった。その結果を図 1 に示す。全体では、61% が現状の時間が適当であるとし、38% は少ない・やや少ない、1% はやや多いと回答した。5 学年と 6 学年の担任を比較すると、5 年生の担任のほうが「適当」と評価する割合 (75%) が高かった。



3. 家庭科の調理実習で作った料理について

平成 20 年度の家庭科調理実習で作られた料理について回答を得た。料理は K 社教科書<sup>5)</sup>あるいは T 社教科書<sup>6)</sup>に記載されているもの 16 種 (表 6) を挙げ、作った学年、1 グループで使用した食材数等を尋ねた。目玉焼き以外は材料と分量、作り方が記載されたものである。教科書の使用状況は、169 人中 90 人 (53%) が K 社、68 人 (40%) が T 社教科書を使用していた。

クラス担任の各料理実施割合を図 2 に示す。5 学年は、ゆで野菜のサラダが 56.4% で最も多く、次にみそ汁が 53.8%、ほぼ同割合で米飯が 52.6%、そして野菜炒めが 50% であった。以上 4 種類の料理は 5 学年のクラス担任の過半数が行ったことがわかる。また、最も作られなかった料理はマカロニポリタンとちくわのピカタであった。6 学年では野菜炒めが 66.7% で最も多く、次に米飯が 50.9%、ほぼ同割合でみそ汁が 49.1%、そして野菜のベーコン巻が 45.6% であった。6 学年のクラス担任は野菜炒めと米飯は過半数が行っており、みそ汁についてもほぼ半数が行っていた。また、全く作られなかった料理はマカロニポリタンであった。今回示した 16 の料理中で、実際に作った料理数は 5 学年のクラス担任の平均が 3.8、6 学年は 4.3 であった。

平成 21 年度現在、学習指導要領で米飯とみそ汁の実習を行うことが示されており、今回の 5・6 学年の結果からどちらの学年でも同じ割合で、米飯とみそ汁の実習が行われていることがわかった。この結果は、平成 14 年施行の小学校学習指導要領家庭科編<sup>1)</sup> から米飯及びみそ汁の調理実習が 5・6 学年どちらでも実習可能となったからだと思われる。

次に、クラス担任ではなく、5・6 両学年を指導した教員 (11 人) (以下、両学年指導者とする) の各料理の実施割合を図 3 に示す。実施割合が 100% なのが、米飯とみそ汁であった。これは先ほど述べた通り、学習指導要

領に沿って、どちらかの学年で実施されたものと思われる。また、ゆでたまごと野菜炒めも 91%と 1 名を除いた残り 10 名でどちらかの学年で行われていた。実施のなかった料理は、ちくわのピカタ、サンドイッチ、生野菜サラダの 3 種であった。生野菜のサラダに関しては、食中毒に関連して、京都市では調理実習で生野菜の使用が制限されているため、実習が控えられたと考えられる。

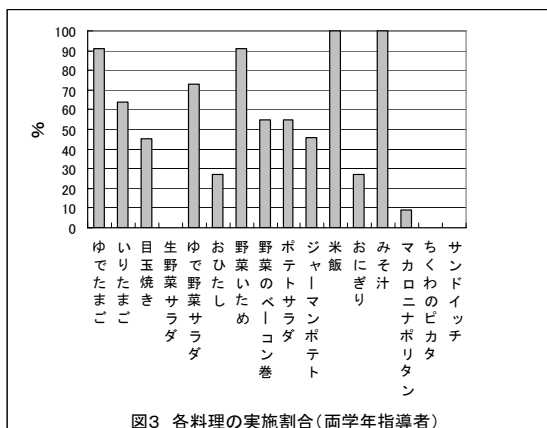
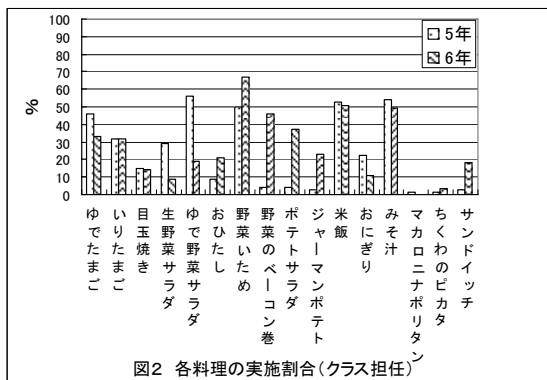


表6 調査対象料理と教科書記載状況

調査対象料理	K社	T社
ゆでたまご	○	○
いりたまご	○	○
目玉焼き	×	×
生野菜サラダ	×	○
ゆで野菜サラダ	○	○
おひたし	○	○
野菜いため	○	○
ポテトサラダ	○	○
ジャーマンポテト	○	×
米飯	○	○
おにぎり	○	○
みそ汁	○	○
マカロニナポリタン	×	○
ちくわのピカタ	×	○
野菜のベーコン巻	○	○
サンドイッチ	○	○

K社「小学校わたしたちの家庭科5・6」(2005)開隆堂

T社:「新しい家庭5・6」(2005)東京書籍

○掲載あり ×掲載なし

4. 調理実習で使用された食品と食品数について

調理実習で実施された 11 種類の料理について、使用された食品の種類と数を調査した。表 7 に各料理で使用された食品名と使用者数、実習実施総数(使用食品記入者で集計)、平均使用食品数を示す。使用食品数とは、1 回の調理実習で 1 つのグループが使用した食品数のことである。また使用食品には調味料は含まない(みそ汁ではみそを含む)。

料理別で平均使用食品数を比較すると、みそ汁(5.2)が最も多く、おひたし(1.8)が最も少なかった。みそ汁についてはだしをとるための‘にぼし’や‘かつおぶし’、‘みそ’も食材数に含まれているため、他の料理の食材数より多くなったと考えられる。おひたしについてはK社、T社とも記載の調理例の使用食品数が少ないためであると考えられる。

使用食品の使用頻度を表7の結果（使用者数と実施総数）より算出した。生野菜のサラダの上位3つは、きゅうり（96%）、トマト（96%）、レタス（76%）であった。これら3つはK社T社とも記載されている生野菜のサラダの調理例で挙げられている食材であった。

表7 調理実習で使用された食品と使用者数および平均使用食品数

調理実習料理名	使用食品（使用者数）	実施総数 （記入者総数）	平均使用 食品数
生野菜のサラダ	きゅうり(24), トマト(24), レタス(19), にんじん(5), たまねぎ(1), ハム(1), コーン(1), 大根(1), パプリカ(1), インゲン豆(1), りんご(1), みかん(1), サーモン(1), ツナ(1), スパゲッティ(1)	25	3.7
ゆで野菜のサラダ	ブロッコリー(53), キャベツ(49), トマト(35), にんじん(14), レタス(2), コーン(2), アスパラ(2), もやし(1), マカロニ(1), ソーセージ(1), かぼちゃ(1), じゃがいも(1), りんご(1)	59	3.1
おひたし	ほうれんそう(15), キャベツ(3), かつおぶし(3), みずな(2), にんじん(2), もやし(1), 万願寺唐辛子(1), 小松菜(2), なす(1), じゃこ(1), ごま(1), 菜の花(1), 白菜(1)	19	1.8
野菜炒め	にんじん(81), キャベツ(74), ピーマン(65), 玉ねぎ(51), ベーコン(22), ソーセージ(20), もやし(19), ハム(4), しめじ(1), 大根葉(1), たまご(1), じゃこ(1)	88	3.9
ポテトサラダ	じゃがいも(30), ハム(22), きゅうり(21), にんじん(13), 玉ねぎ(3), たまご(3), サラダ菜(1), プチトマト(1), ブロッコリー(1)	30	3.3
ジャーマンポテト	じゃがいも(17), ベーコン(17), 玉ねぎ(8), チーズ(1)	17	2.7
野菜のベーコン巻	ベーコン(38), にんじん(32), アスパラ(26), えのき(12), さやいんげん(8), 玉ねぎ(1), ジャガイモ(1)	38	3.0
みそ汁	みそ(78), にぼし(74), ねぎ(71), 油揚げ(64), 大根(38), とうふ(36), わかめ(37), 玉ねぎ(24), じゃがいも(20), かつおぶし(16), さつまいも(10), えのき(7), 豚肉(3), ふ(2), にんじん(1), さといも(1), ちくわ(1), なす(1), かぼちゃ(1), ごぼう(1), かまぼこ(1)	78	5.2
マカロニナポリタン	マカロニ(2), 玉ねぎ(2), ピーマン(1), ベーコン(1), ソーセージ(1)	2	4.5
ちくわのぴかた	ちくわ(2), たまご(2)	2	2.3
サンドイッチ	食パン(12), たまご(12), きゅうり(11), ハム(8), トマト(5), チーズ(2), ツナ(1), レタス(1)	12	4.5

ゆで野菜のサラダの使用食品上位3つはブロッコリー(90%)、きゃべつ(83%)、トマト(59%)であった。これに関しても2社の教科書に記載されている食材であった。

また、おひたしに関しては、ほうれんそう(79%)が最も多く使用されていた。この食品もK社およびT社教科書に記載されている食品であった。

野菜炒めの上位3つはにんじん(92%)、きゃべつ(84%)、ピーマン(74%)であった。野菜だけでなく、加工肉であるベーコンやソーセージを使用し、児童が食べやすいように工夫しているところもみられた。

ポテトサラダのじゃがいも以外の上位3つの食材は、ハム(73%)、きゅうり(70%)、にんじん(43%)であった。

次にみそ汁は、かつおぶし(21%)より**にぼし**(95%)でだしをとる方が多い結果となった。具材の使用については、**ねぎ**(91%)が最も多く、ついで**油揚げ**(82%)、**大根**(49%)であった。

サンドイッチについては、食パンとたまごは使用割合が100%で、きゅうりは92%、ハムは67%であった。また少数だが、ツナ缶やチーズなども挙げられていた。

#### 5. 教科書記載の調理実習例以外の家庭科調理実習実施について

教科書に記載された調理実習例以外の調理実習実施状況について表8に示す。指導の立場別で比較を行った。家庭科専任以外の指導者は約半数が教科書に記載されていない調理実習を実施していた。クラス担任の5学年と6学年を比較すると6学年のほうがやや実施率が高かった。家庭科専任の場合は、対象者が少ないものの、約9割が教科書に記載されていない実習例を実施していた。教科書記載の調理実習以外を実施する回数は指導の立場の違いにより異なることがわかった。

表8 教科書記載の調理実習例以外の調理実習実施回数

指導の立場	0回	1回	2回	3回	計
クラス担任(5年)	46人 (59%)	19人 (24%)	11人 (14%)	2人 (3%)	78人 (100%)
クラス担任(6年)	26人 (46%)	21人 (37%)	7人 (12%)	3人 (5%)	57人 (100%)
家庭科専任	1人 (12.5%)	2人 (25%)	3人 (37.5%)	2人 (25%)	8人 (100%)
それ以外	15人 (58%)	8人 (31%)	2人 (8%)	1人 (4%)	26人 (100%)
計	88人 (52%)	50人 (30%)	23人 (14%)	8人 (5%)	169人 (100%)

実際にどういったものを作ったのかを、指導の立場別でみた。クラス担任では教科書記載の調理実習例以外の調理実習を行った64人中、カレーライスが9人と一番多く、またホットケーキ、お好み焼、フルーツポンチがそれについて6人であった。調理工程が少なく、時間もかからない実習例が多かった。また最近では中学生になる準備学習として、お弁当作りをさせている学校が増えおり、これに対応して、お弁当作りやお弁当のおかず作りが家庭科の調理実習で行われているようだ。少数であるが、韓国料理のチヂミや年越し蕎麦、巻き寿司など、外国の料理や行事料理も取り上げられていた。他教科の学習にも繋げられるように工夫されていることが伺えた。家庭科専任では、カレー、クレープは7人中2人が行っていた。また、少数回答であるがハンバーグや餃子など、少し手間のかかる調理も実施していた。専任だからこそできる調理実習メニューの提案や工夫があるのではないと思われる。クラス担任・家庭科専任以外の指導者では、カレーは10人中4人が実施しており、他にもフルーツポンチやクレープなどのお菓子作りがされていた。カレーはどの指導立場でも最も多く実施されており、調理の難易度や児童が好物であることも含め、人気の調理実習メニューであることが伺えた。

## 6. 家庭科以外での調理実習

家庭科での調理実習の時間以外に、調理実習をする機会があったかどうか訊ねた。また行った場合、何の時間に、何を調理したかも回答してもらった。

クラス担任の結果を表9に示す。家庭科以外で調理実習を行ったという人が48%、行わなかったという人が51%であった。5学年のほうが6学年より実施比率が高かった。実施した時間は、学級活動が34%と最も多く、次に総合的な学習の時間が30%、野外活動が12%であった。学級活動での調理実習は、お楽しみ会でおやつを作ったり、児童と保護者が一緒にお菓子や軽食を作るといったものがあった。総合的な学習の時間では児童たちが栽培した野菜や作物を使った調理実習などを行ったというところがあったり、高学年では野外宿泊行事があるため、その野外活動でカレーなどを作ったという回答もみられた。

表9 家庭科以外での調理実習の有無  
(クラス担任)

	あり	なし	無回答	計
5 学年	42 人 (54%)	36 人 (46%)	0 人 (0%)	78 人 (100%)
6 学年	23 人 (40%)	33 人 (58%)	1 人 (1%)	57 人 (100%)
計	65 人 (48%)	69 人 (51%)	1 人 (1%)	135 人 (100%)

## 7. 調理実習に関する自由記述

以下の4項目について自由に記述をしてもらった。

### 1) 苦勞した点について

調理実習を行うにあたり、苦勞したことは何か回答してもらった。回答は「安全面・衛生面」、「食材の買出し・材料の準備」、「設備・調理器具の準備」、「後片付け」、「調理の指導」、「時間配分」、「評価」の7つに分類した。

クラス担任(回答人数105人)では、48人が「安全面・衛生面」に気を使い苦勞したと回答した。この「安全面・衛生面」では食材の安全性やアレルギー、調理設備や器具の衛生面など幅広い回答があった。調理実習を行うにあたって、安全・衛生的に配慮することは最重要課題である。次に多かった意見が「食材の買出し・材料の準備」(40人)であった。材料の準備については、教師が準備することが多く、食材費の計算や配分、買い出しに行く時間、食材の分配や下準備などを含め、負担が大きいようだ。「設備・調理器具の準備」(15人)についても、ガスや水道の点検、包丁やまな板、食器などの点検・煮沸消毒など、児童に安全でスムーズな調理実習を行わせるために、教師側は多くの事前準備を行わなくてはならず、それが負担になっていることは明白である。また「後片付け」(15人)については児童だけでは片付けが不十分で、児童が行った後に再び片付けを行わなくてはならないという意見もあった。「調理の指導」(12人)については事前学習をしても、いざ本番になると包丁やまな板、ガスの使い方を理解できていない児童が何人も出てきて、指導に追われるというものや、調理の手順を無視する児童への対応に苦勞するなどの記載があった。「評価」(6人)についても一人ひとりの調理行動に目を配ることができない、評価基準が難しいなどの記載があった。クラス担任一人で大勢の児童(今回調査の1クラス児童数平均25人)の詳細な評価は困難であると考えられる。調理実習をクラス担任一人で指導することは大きな負担であり、児童の安全を考えた上でもアシスタントの存在が必要だと思われる。

クラス担任以外(回答人数30人)についても最も多かった意見が「安全面・衛生面」(13人)であった。ついで「食材の買出し・材料の準備」(10人)、次に「調理設備・器具の準備」(5人)の順に多く、クラス担任と同様の結果となった。クラス担任以外では「時間配分」(4人)に関する意見がこれらに続き、時間内に終わらせるためにタイムスケジュールを班ごとに組み立てたり、時間が足りないので片づけが疎かになるなどが挙げられた。クラス担任のように調理実習時間を延長したり、事前指導を増やすことができないためであると考えられる。「後

片付け」(3人)や「評価」(2人)もクラス担任と同様に苦労した点に挙がっており、有効な調理実習指導方法の提案と、明確な評価基準の設定が求められていると言える。

### 2) 調理実習における児童の興味・関心、及び取り組む様子について

調理実習中に児童がどのように取り組んでいるか回答してもらった。「意欲的・積極的」、「消極的」、「好きで楽しんでいた」、「協力して取り組んでいた」、「後片付けもできた」、「後片付けが不十分」の6つに分類した。

クラス担任(回答人数121人)では104人が「意欲的・積極的・好きで楽しんでいた」と答えた。調理実習に対する児童の関心の高さを示す結果であった。しかし一方で少数意見に「主体的に行動できない」「料理が得意な子がしきりがち」という回答もあり、これは事前学習の段階できちんと手順や分担を決めさせることが大切であることを示している。また「協力して取り組んでいた」(17人)という意見も多く、普段は仲が悪い男女も調理実習の時は仲良く協力していたという意見もみられた。後片付けに関しては意見が分かれ、「後片付けもできた」(5人)というところもあれば、「後片付けまでは不十分」(5人)というところもあった。また「事前に家庭で練習してきた」(5人)という回答や「嫌いなものも食べていた」(3人)という回答もあり、児童の調理実習に対する意欲の高さが伺える。少数意見であるが「包丁などの調理器具の使い方が下手」という回答があり、家庭での調理経験不足も見られるようだ。

クラス担任以外(回答人数30人)でも、18人が「意欲的・積極的」と答え、6人が「好きで楽しんでいた」と回答しており、クラス担任と同様の結果となった。「協力して取り組んでいた」という意見もあり、調理実習に対する児童の取り組む姿勢が極めて良好であることがわかった。片付けについてはクラス担任以外では「後片付けが不十分」という意見の方が多く、クラス担任ではない立場上、後片付け指導の徹底ができていないことが伺えた。

### 3) 今後、行ったらよいと思う調理実習について

今後、小学校家庭科の調理実習で行ったらよいと思うものを回答してもらった。まずクラス担任では76人中10人が「現行のままでよい」と回答した。その理由は「現行以外のものを考える余裕がない」ということであった。教科書の内容をこなすだけで手一杯の様子が伺えた。次に多かったのが「弁当作り」の9人であった。来年中学生となる6学年が自分のお弁当を作る練習をするために、お弁当に入れるおかず作りが提案されたようだ。具体的な調理名が挙げたのが、「カレー」(6人)、「丼ぶりもの」(4人)、「りんごの皮むき」(3人)、「お好み焼」(3人)、「みそ作り」(2人)、「パスタ料理」(2人)であった。みそ作り以外は児童でも簡単に調理できる実習をという考えからであった。「みそ作り」については大豆を栽培し、収穫できたものでみそを作ってはどうかという提案であった。また、「電子レンジ調理」(5人)という回答があり、短時間で簡単に調理できる点が支持されたと思われる。その他にも「地元の特産を使った調理」(3人)や「伝統料理」(3人)などの回答もあり、調理実習前後の学習や他教科とのつながりを考えていると思われる。「基礎的な技能の習得」については包丁やガスコンロなどの使い方をしっかり学ばせることが重要であるとし、個別指導については担任一人では30~40人の児童を一人ずつ調理指導して回ることがむずかしいため、他の教師や保護者の手助けが必要であるという回答であった。少数意見の中には「インスタント食品を使った調理」や「ホットプレートを使った調理」など家庭で実践しやすいことや、簡単な調理をさせるという考えから提案されたものもあった。

クラス担任以外では、「お弁当作り」が5人とクラス担任同様に多い結果となった。その他にも「お菓子作り」



(3人)や「カレー」(2人)、「朝食 or 昼食作り」(2人)、「自分で育てたもので調理実習をする」(2人)という回答もあった。「自分で育てたもので調理実習をする」については、食材についてより詳しく知る機会を得ることができ、食べることの喜びや大切さを理解できることから、実践できれば最善の食育ができると思われる。

#### 4) 調理実習に対する考え

最後に調理実習に対する考えについて回答してもらった。

クラス担任の意見で最も多かったのは「調理実習でやったことを家庭で実践できることが大切」というもので、やはり家庭で活かされなければ意味がなく、そのためにも家庭との連携が大切であると回答していた。同様の意見に「実生活で活かせる調理実習をする必要がある」というものもあり、調理実習内容の見直しが求められているようだ。「基礎的な調理技能を身につけさせる」という意見もあり、包丁の使い方など本来は家庭で学んでいたことを、学校の調理実習で一から指導しなければならない状況であることが伺えた。また、「生野菜や肉類を食材に使えたらよい」という回答があった。これは京都市では肉類だけでなく生野菜も使用禁止とされているため、使用できる食材が限られてしまい、このままでは実生活に役立つ調理実習ができないという指摘である。

クラス担任以外ではクラス担任と同じく「実生活の場面で役立つものを作る」や「基本的な調理技能の習得」、「生野菜を使いたい」という回答が挙げられた。その他にも「簡単な食事づくりができるようになってほしい」や「食材についてもっと学ばせる必要がある」という回答もあった。また「時間が足りない」や「手助けが必要」という意見もあり、やはり実習時間や指導者の増加が求められているようだ。

## IV. 考察と今後の課題

京都府下の小学校では、現在、家庭科において調理実習は、5・6学年共に6時間前後行われており、この時間は家庭科全時間数の約1割に相当した。この時間が妥当であるかどうかの判断はむづかしいが、各自の実施時間数に対し、「適当である」とする意見が多かった。これは準備・指導等に負担がかかる調理実習に現状以上の時間を割り当てられないということのあらわれかもしれない。少ない時間数を有効に活用するためにも調理実習メニューや指導方法の厳選が必要である。

今回、教科書記載の16種類の料理をあげ、実施の有無を問うたところ、1人当たり平均約4種類の実習を実施していることがわかった。教科書記載以外の調理実習は1回するかしないかというところであり、調理実習で何を実施するかは教科書に大きく依存していた。卵調理についてはゆでたまごといりたまご、野菜調理はゆで野菜のサラダと野菜炒め、じゃがいも調理はポテトサラダなどが実施頻度の高い実習例であった。学習指導要領で実習指定されている米飯とみそ汁についても5学年或いは6学年のどちらかで行われていた。教科書記載の料理は調理技術や扱う食品の種類や数から考えて、調理経験の浅い児童にとっては妥当なものであると思われる。したがって、学校で実施できない部分については家庭での実施をうながすことも必要である。できるかぎり教科書を活用し多くの料理を経験してほしい。さらにステップアップを考える場合、児童の生活環境を配慮した上で教師側から新たな調理実習例の提案をすることを推奨する。児童は新しい難しいことにチャレンジすることでさらなる成長が期待でき、食への興味・関心が増し、技能習得にも研ぎが掛かるとと思われる。例えば、アンケートの自由記述にも挙げられていたが、旬の食材や地域の特産物を使った調理や自ら栽培した作物の調理等、季節や地域性に着目し、その時期・場所でしかできないような調理実習を実施してはどうか。このような地域性のある新たな調理実習を各学校で行っていくには、各都道府県の教育委員会などが中心となって、地域性溢れる調理実習内容の開発に乗り出すことが必要であると思われる。

調理実習に対する児童の興味・関心は極めて高い結果がでており、食育実践の場としては最良の場であると言える。また実際に食物に触れ、調理し、食べるという体験は調理技能の習得だけでなく、児童同士の連帯感の増強や偏食の克服など調理技能の習得以外の部分でも期待されることと思われる。

本研究を行うにあたり、ご協力いただきました京都府下小学校の校長先生ならびに教員の皆様に深く感謝申し上げます。

### 参考文献

- 1) 「学習指導要領家庭科編」(1998) 文部省
- 2) 「学習指導要領家庭科編」(2008) 文部科学省
- 3) 「学習指導要領家庭科編(試案)」(1947) 文部省
- 4) 「家計調査年報(家計収支編)平成20年家計の概況」総務省
- 5) 櫻井純子「小学校 わたしたちの家庭科 5・6」(2005) 開隆堂
- 6) 渋川祥子「新しい家庭5・6」(2005) 東京書籍