

「和食継承」に着目した栄養教育実習（第二報）

—対象と発信拠点の設定による効果に着目して—

酒井 治子¹ 會退 友美¹ 久保 麻季²

平成28年度に引き続き、本年度も科目「栄養教育実習Ⅱ」において「和食継承」に着目して食育を計画し、プレゼンテーション後、学生間の相互評価と、授業前後のアンケート調査による「和食」の意識に関する変化から授業の教育効果を検証した。本年度は、対象者の教育の場や対象者の特性をある程度限定をして立案することとした。相互評価（5段階評価）は、昨年同様、計画の内容、周知方法の適正性の点数が最も低かった（平均値（標準偏差）：3.95（0.82））。昨年度一部変化がみられなかった「和食継承」に対する態度も全項目において点数が高くなった。また、和食に関する知識（中央値（25.75パーセントイル値））は、（授業前 vs 授業後：3.00（2.00, 5.00）vs 6.00（4.00, 7.00）、 $p < 0.01$ ）と大幅に増加した。以上、今年度、対象と発信拠点を限定したことにより、栄養教育の内容がより具体化され、和食の献立提案について教育者としての自信が高まったと考えられる。

キーワード：和食 食育 栄養教育 管理栄養士

1. 緒言

平成28年3月に策定された第3次食育推進基本計画においては、「食文化の継承に向けた食育の推進」が重点目標の一つとして掲げられており、和食文化を次世代へと継承する取組みに対する重要性が高まっている¹⁾。平成25年12月の「和食」がユネスコ無形文化遺産登録をうけたものの、特に次世代への和食文化の保護・継承が大きな課題となっているため、農林水産省では、平成27年度から、食生活を改善したいという意識が高まりやすい子育て世代や若者世代をターゲットに和食文化の良さを理解してもらうための取組を実施してきている²⁾。

このため、昨年度より、著者らは本学の教育課程、管理栄養士の栄養教育の実践力を養う「栄養教育実習Ⅱ」において、和食文化の継承をテーマに設定し、対象者が和食を食べる行動を高める集

団教育の提案を実施している³⁾。

昨年度は、対象者の設定を子育て世代、大学生、若年社会人の3つとし、教育の場の設定については自由とした。しかしながら、学生から提案された学習内容は、学習者の特性の把握や、教育の場の把握が十分ではなく、実現可能性が高くない教育の企画もみられた。対象者の設定を特定化し、学習の場の自由度ももう少し狭くすることで、対象理解と教育内容の立案がもっと容易になる可能性もあるのではないかと考えられた。そこで、本年度はこの課題を改善すべく、企画を考案する前に教員が和食や子ども、子育て世代等に関わる企業と関係する場を設定することとした。また、それら企業からどのような教育内容を求めているか、どのような顧客を増やしたいかなどの講演を聞くことにより、対象者の幅をある程度狭めることにした。

学生は、本授業（本学科目「栄養教育実習Ⅱ」）を受講するまで、各授業や実習を通して調理学の理論および実習、食文化論、食品学等の知識や技

1 東京家政学院大学現代生活学部健康栄養学科

2 東京家政学院大学大学院人間生活学研究科

能は蓄積しているものの、教育する側に立って教育計画を立案し、評価する試みは学生にとって初めてである。また、対象者のライフスタイルや社会背景等、様々な社会的要因に関して学びを得なければ、本実習の計画立案は難しい。管理栄養士として、対象者を把握し、それに見合った教育内容を提案するスキルは必要不可欠である。そのため、本授業では食文化をテーマとすることで、人々の暮らし、文化を継承する人々の食事という観点を重視することができる。これらのことから、本年度も引き続き、本授業まで習得した知識を総合化し、栄養教育の実践力を培い、学習効果を高める上で有効であると考えた。

そこで、本報の目的は管理栄養士養成課程における授業（本学科目「栄養教育実習Ⅱ」）において、対象者の場をある程度固定化し、「和食」を題材に教育の企画を立案し、それに対する相互評価から教育効果を、また、学生の授業前後の、「和食継承」に対する態度の変化から教育効果を明らかにすることである。

なお、農林水産省「平成29年度「和食」と地域食文化継承推進委託事業—子育て・若者世代への和食文化普及推進委託事業—」について株式会社JTBコーポレートセールスと研究委託契約を結んだ一部である。

2. 方法

2-1 対象

平成29年度後期の授業科目「栄養教育実習Ⅱ（必修 1単位）」を履修した健康栄養学科の3年生で、38人（7班）、41人（8班）、42人（8班）の3クラス、計121人23班を対象とした。学生5～6名を1班で構成し、班分けにあたっては学外での臨地実習の日程が重ならないように配慮したため、無作為割り付けではない。

2-2 授業の内容と構成

2-2-1 授業目標

本実習では、栄養教育総論、方法論、ライフステージ別栄養教育論などの理論はもちろんのこと、今までに修得してきた食品、また、その調理、そして、人体の成り立ちや疾病構造、地域社会を

理解する公衆衛生・栄養に関する知識や技術の統合化を行い、栄養教育の総合的・実践的な展開力を養うことをめざしている。昨年度に引き続き、今年度も「和食」を切り口に、栄養教育、ヘルスプロモーション等の理論をふまえた教育目標を設定し、学習者の実態把握のためのアセスメント内容の抽出、学習案の立案（講習会形式型）、企画書のプレゼンテーション、評価計画、評価の実際までのプロセスをフルコースで行うことを目標とした。

2-2-2 授業内容（表1）

平成29年度の授業展開の一覧を表1に示した。栄養教育、ヘルスプロモーション等の理論を確認した上で、食環境づくりの視点に着目した教育目標を各班で設定し、栄養教育（食育）の実際的な展開を計画立案した。

第3回は本授業の連携先である農林水産省「平成29年度「和食」と地域食文化継承推進委託事業—子育て・若者世代への和食文化普及推進委託事業—」の検討会委員（以下、「検討会委員」）に講師を依頼し、和食とその推進活動についての説明を受けた。また、同回には、和食推進を発信することが可能な事業所3社から事業展開での食育の実践内容の講義を受けた。第11回には、上記の委員と3事業所の社員、また第8回で教材作成について講義をいただいた講師に向けて、各クラスで各班15分程度のプレゼンテーションを行った。プレゼンテーションでいただいた助言を基に、計画書の内容を再構成し、後半の13～15回に学生間で、教育者側と学習者側に分かれてロールプレイを実施した。

2-3 学生が提案する食育の内容（表2）

食育の目標は、「和食を食べる」という行動目標に向かって、そのための学習目標、行動目標、環境目標、結果目標を設定し、食育の計画を立案した。食育の対象は、子育て世代（幼児）、子ども、若年社会人の三種類の中から選定することとした。さらに今年度は、和食推進を行う場、または事業所を明確化するため、JTB旅いく事業、マルトモ(株)、「JA千葉みらい」のファーマーズマーケッ

ト「しょいかーご習志野店」を場に設定し、一クラスで各事業所2～3班ずつとなるように調整した。

食育の方法は講習会形式とし、教育教材には学生自身が提案する和食献立を用いること、できるだけ学習者が主体的に参加できること、学習者の行動変容に結びつきやすいこと、和食継承につながることを考慮することとした。教育者はスタッフを含め学生班の構成員の5～6名とした。

評価計画については、講座の実施前後の評価により、学習内容が学習者の行動変容につながったかという影響評価、また、その結果としてどのような健康状態やQOLの向上をねらっているのかという結果（成果）評価、その基盤にある食育の講座の運営状況を確認する経過評価の項目を抽出し、質問紙調査の設計に盛り込んだ。

学生が提案する食育計画書の内容は表2のとおり

りである。目標の設定、講習会学習案（調理実習含む）、評価計画を含んだ様式を教員が学生に提示した。各班が作成した食育計画書はプレゼンテーション及びロールプレイ時に各学生及び「検討会委員」及び事業所社員への配布資料とした。食育計画書の事例を、資料に示す。

2-4 相互評価の方法（図1、表3）

プレゼンテーションでは、各班への「検討会委員」及び学生からの質疑応答の後、企画評価を行った。評価項目は表3のとおりである。発表者及び発表準備をしていた学生を除いて全学生に配布・回収を行った。評価尺度は5段階評価（良い：5、やや良い：4、どちらでもない：3、やや悪い：2、悪い：1）である。調査用紙にて自計式で回答し、集計・分析を行った。

表1 科目「栄養教育実習Ⅱ」の授業内容

回	項目	内容
第1回	オリエンテーション 食育の計画方法1	実習の目的、進め方の確認。食育のための栄養・食生活の枠組みの捉え方。食育の計画の作成方法。プリシード・プロシードモデルを活用した和食に関連する要因の検討
第2回	食育の計画方法2	各ライフステージにおける和食に関連する要因の検討
第3回	和食とは何か-その魅力を次世代へ-	農林水産省食料産業局五十嵐麻衣子室長による特別講義。農林水産省が推進する和食とはどのようなものかを学習。JTB旅育事業、(株)マルトモ、JA千葉みらいのファーマーズマーケットの担当者から、事業の概要や食育活動の現状を把握。
第4回	食育計画の作成3	「和食を食べること」を促進するための栄養教育の場(拠点・人)の設定。目的・目標の明確化。
第5回	食育計画の作成4	栄養教育で使用する和食推進のための献立立案。
第6回	食育計画の作成5	栄養教育で使用する和食推進のための献立を調理・撮影。
第7回	食育計画の作成6	食育計画書の修正。予算案、評価項目の設定。
第8回	食育計画の作成7	教材の作成。外部講師平山裕美氏による教材作成のポイントを学習。
第9回	食育計画の作成8	教材作成の完成。
第10回	食育計画の作成9	食育計画書の完成とプレゼンテーションの内容及び練習。
第11回	プレゼンテーション	農林水産省和食室の行政官、3事業所社員、平山裕美氏に向けた企画のプレゼンテーション(各班15分)。質疑と講評。
第12回	本授業と管理栄養士国家試験との関連	授業内容の確認と試験対策。ロールプレイの準備。指導案の再考案。
第13回	ロールプレイ実習1	2～3班（45分/班）で実践と学生の相互評価
第14回	ロールプレイ実習2	
第15回	ロールプレイ実習3	

2-5 「和食継承」に対する態度の変化に関する調査の方法

学生の授業前後の「和食継承」に対する態度の変化に関するアンケート調査は事前調査を第1回に、事後調査を第15回に実施し、学外実習等に参加のために、両調査とも回答した学生は98名

となった。調査内容は①和食を説明する自信、②和食継承への関心、③和食継承の重要性、④和食継承に携わる自信、⑤和食献立の提案、⑥和食給食の献立の提案、⑦和食推進のための計画立案の自信、⑧他職種と連携した和食継承を担う自信、⑨和食継承への意欲、⑩和食に関する知識である。

表2 学生が企画する食育計画書の内容

1	設定地域
2	対象、ライフスタイルの特徴
3	結果目標(長期目標:健康・QOL)
4	行動目標(中期目標)
5	環境目標(中期目標)
6	今回の食育によって期待する学習目標(短期目標)
7	食育の目標設定の背景
8	学習者とそれらをめぐる栄養・食生活等のアセスメントの枠組み
9	食育の内容(応募の方法, 食育の担当者, 学習の場, 学習の展開等)
10	予算
11	評価計画(経過評価, 影響評価, 結果評価)



図1 学生のプレゼンテーションの状況

表3 プレゼンテーション時における学生の企画した教育内容に対する評価項目

	内容	質問	食育計画書の関連項目
1	対象の把握	教育の場の特徴や対象の実態を把握し、それに合った食育内容であるか	2. 対象 8. 学習者とそれらをめぐる栄養・食生活等アセスメント
2	目標の階層性	長期目標、中期目標との関係で、今回の学習目標が適切に設定されていたか	3. 結果目標 4. 行動目標 5. 環境目標 6. 学習目標
3	計画の内容、周知方法の適正性	対象者の人数、場所、時間、周知方法、予算が適正で、実現可能な取り組みになっているか	9-①~⑦. テーマ、学習目標、スタッフ、学習の場の設定、周知方法、指導の展開、予算
4	導入・展開・まとめの流れの適正性	動機づけが導入場面でできたか、学習目標に沿って学ぶことができるように、展開、まとめがスムーズにできたか	9-⑥. 指導の展開
5	教材の適正性	教材が目標に応じた内容であったか	9. 食育の提案
6	提案献立の活用	提案献立を関連づけて学習内容が展開されていたか	9. 食育の提案
7	学習者の参加度	一方方向の情報ではなく、双方向性の情報交換、学習者参加型になっていたか、学習者どうしが意見交換・発言をする機会があったか	9. 食育の提案
8	評価の適正性	経過評価(学習評価)、影響評価、結果評価が適正にされていたか	9-⑧. 評価計画(経過評価, 影響評価, 結果評価)
9	プレゼンテーション技術	聞き取りやすい、見やすい、理解しやすかったか	
10	総合評価	学習者は今回の内容で満足し、和食を食べようと思うことができそうか	

また、調査結果が授業の成績と関係がないこと、また、調査の趣旨等を説明したこと、調査後、学籍番号に別のナンバリングを行い匿名化した。結果は統計的に処理をするため個人が特定されることはないこと、自由意思による回答であること、途中でやめても不利益は生じないこと、回答をもって承諾を得る旨を説明した。

解析には、SPSS（株式会社アイ・ビー・エム）を使用し、授業前後の比較には Wilcoxon の符号順位和検定を行って、有意水準は5%未満とした。

3. 結果及び考察

3-1 学生が企画した教育内容（表4）

今回の行動目標「和食を食べる」を実現するために、各班で利用者の学習目標、行動目標、環境目標、結果目標を設定し、この行動変容のための学習目標を立案し、場の設定別、子育て世代（幼児）、子ども、若年社会人の対象別にその一覧を表4に示した。

JTB 旅いく事業を場の設定とした教育では、水戸の納豆や、秋田のきりたんぼ、新潟のお米等、学生が設定した地域と産物、また、そこで実際の資源に関する情報を収集し、調理や収穫体験、地域の和食文化に触れる、体験活動を盛り込む等のツアーを通した食育が企画されていた。また、正月等の行事を通した親から子への和食継承等に着目した活動も企画されていた。

「JA 千葉みらい」のファーマーズマーケット「しょいかーご習志野店」を場の設定とした教育では、千葉の特産品を生かしながら、地産地消の観点と、親子一緒に食事を作ったり食べたりしながらの和食文化の継承、親子や地域の生産者との交流を融合された活動が企画された。母親だけでなく、父親の参加に焦点を当てた活動も企画され、親子それぞれの目標を設定する班もみられた。また、「千葉県和食王にわたしはなる！」等をテーマに、子どもの主体性に着目し、子ども自らが和食に触れ、子どもの積極的な食態度の形成に焦点をあてた企画もみられた。

マルトモ(株)を場の設定としたとした教育では、将来の子育て世代として、若年社会人を対象とした事業を企画した。鰹節加工メーカーであること

の良さを生かして、鰹節の消費拡大もねらいつつ、消費者に鰹節の生産から流通、消費のフードシステムを踏まえた和食文化の継承を盛り込んだ企画が多く提案された。忙しい毎日を想定して手軽に短時間で和食の食卓づくりをテーマにした企画、だしの取り方等の具体的な調理スキルの向上に焦点をあてた企画、婚活の一つとして食事づくり能力の向上をめざした企画等、「和食継承」を進める上でも当事者の関心事に注目した企画が提案された。

授業の3回目に、各事業者から食育活動の現状についてのレクチャーを伺う機会を得たことで、活動への具体性が増し、さらに、学生ならではの新たな視点を含めようとする意欲の高まりを受け止めることができた。

3-2 学生が企画した教育内容に対する相互評価（表5）

学生が企画した教育内容に対して、自らの班を除く残りの班に対して相互評価を5段階評価で行った。未回答の項目もあったため、延べ人数は異なる項目があった。

対象の把握は 4.33 ± 0.68 、目標の階層性は 4.24 ± 0.67 、計画の内容と周知方法の適正性は 3.95 ± 0.82 、導入・展開・まとめの流れの適正性は 4.23 ± 0.68 、教材の適正性は 4.31 ± 0.70 、提案献立の活用は 4.38 ± 0.71 、学習者の参加度は 4.28 ± 0.73 、評価の適正性 4.22 ± 0.65 、プレゼンテーション技術は 4.13 ± 0.79 、総合評価は 4.24 ± 0.66 であった。対象の把握、提案献立の活用、教材の適正性は相互評価が高かったが、一方で、計画の内容、周知方法の適正性、プレゼンテーション技術、評価の適正性、学習者の参加度のについての相互評価が低かった。また、計画の内容、周知方法の適正性については、企画の実現可能性を検討会委員によりご助言いただいたことも学生の相互評価に影響をもたらしている可能性があること、そして、学生自身が評価の基準が不明瞭である可能性も想定された。

3-3 授業実施前後の学生の「和食継承」に対する態度の変化（表6）

授業を通して、学習者が「和食継承」について伝える自信やスキル、知識が高まったか、さらに学生本人が和食継承を重要だと思うようになったか、他職種と連携した和食継承を担う自信が持てたか等により評価を行った。

それぞれの項目を4段階で評価した結果、表6に示す通り、授業前に比べて授業後においてすべての項目について点数が高くなった。1番の和食を説明する自信、5番の和食献立の提案、7番の和食推進のための計画立案の自信の得点が特に高まった。自信＝自己効力感が高まった理由には、以下の経験が関係すると考える。まず一つ目は、和食に関する特別講義を通して得られた知識だけでなく、自ら和食について調べることによって知識が得られたことがあげられる。また、調べるだけでなく、プレゼンテーションを行うなど、自らが伝えるという経験を通し、成功体験を積んだことによって自信が高まったと考えられる。さらに、代理的経験として他の班の発表を受けて学習することによって自信が高められたと推察する。

3-4 授業実施前後の学生の「和食継承」に関する知識の変化（表7）

学生が得た和食に関する知識については、表7に示すとおり、授業後には①和食の栄養的な利点について87.7%、⑤食材の旬が68.9%、⑩だしが75.5%と、知識が増えたと認識する学生が増えた。これは、多くの班が取り上げたテーマであったためと考える。特に、だしについては、だしを活用することによる利点やだしの取り方など、デモンストレーションを通して視覚的に学習者としても学んでいた。一方、和食の作法、郷土食、和食の歴史・文化については授業前も後も説明する知識が増えなかった。学生は本科目でも前半に和食の全体像についての意義は教授され、本学では選択科目ではあるが、「食文化論」の授業も受講しているものの、実際に食育活動の企画の段階で、そうした内容を教育内容に盛り込む班が少なかった。今後の課題として、こうした文化性に関する知識を増やすと共に、それを教授することへの自

信等ももっと高める工夫をする必要性を感じた。

3-5 教育の場の設定の有無と、和食継承について態度の変化の比較（表8）

今年度は対象者の教育の場や対象者の特性をある程度限定をして立案することとした。JTB旅いく事業、マルトモ(株)、「JA千葉みらい」のファーマーズマーケット「しよいかーご習志野店」を場として、設定することで、より具体的な企画立案、また、より地域や対象者の把握への動機付けをねらった。

平成28年度に比べて、平成29年度では、対象者の生活習慣に合わせた和食献立の提案に対する自信が高まった者が多かった（ $p=0.02$ ）。その他の項目では、変化に違いはみられなかった。これは、昨年度に比べて、対象者の教育の場や対象者の特性をある程度限定をして立案することにより、学生が教育内容を設定する際に対象者の背景をより明確にイメージすることができたと考える。教育内容と一致した献立の提案が行えたことで、自信が高まった者が昨年度よりも多かったと推察する。また、有意差はみられなかったが、和食推進のための計画立案の自信も昨年度よりやや多かった。これも献立提案と同じ要因と考えられる。これらのことから、本年度のように、教員が対象者の教育の場や対象者の特性をある程度限定することが必要であるといえる。

4. まとめ

4-1 本授業の成果

本授業は平成25年度以降、他の関係機関との連携により、食育の企画立案（評価を含む）に関して、アクティブラーニングの形式を採用し、その学習効果について報告をしてきた⁴⁻⁷⁾。平成28年度からは「和食継承」に焦点を当て、今年度はさらに対象者の教育の場や対象者の特性をある程度限定をして立案することとした。授業の成果としては、次の点があげられる。

第一に、JTB旅いく事業、マルトモ(株)、「JA千葉みらい」のファーマーズマーケット「しよいかーご習志野店」を場として、設定することで、より具体的な企画立案、また、より地域や対象者の把

表 4-1 教育の場の設定別 学生が提案した学習目標

場	テーマ	学習目標
J T B 旅 い く 事 業	郷土料理博士になろう！	<ul style="list-style-type: none"> 郷土料理について知る 調理器具の使い方を学ぶ 地域ごとの特産物を知る 味付けの違いについて知る
	家族で作ろう！楽LMOW! Let's 乳和食クッキング教室	<ul style="list-style-type: none"> 実際に生き物に触れて食べ物の流れを知り、食べ物の大切さを知る(親子) カルシウムが子どもの発育に必要な不可欠だと知る(親子) 簡単に作れる方法を知る(親) 和食を知り、レパートリーを増やす(親)
	日本の伝統的なお正月を知ろう！	<ul style="list-style-type: none"> お正月料理の意味を知り、家庭で作れることを学ぶ お米からおもちに変化する過程を体験することで食品の変化を知る 日本ならではの伝統的な料理を知り、和食に興味をもつ
	作って学ぼう！わくわく工房 ～納豆の良さと納豆作り～	<ul style="list-style-type: none"> 納豆を食べることによってどのようなメリットがあるのかを知る 大豆製品のおいしさを知る 和食に使われる伝統的な大豆製品の作り方を知る 和食に使われる伝統的な大豆製品を传承したいと思う
	親子でお米の魅力を再発見 新潟で感じよう、日本のお米	<ul style="list-style-type: none"> お米の正しい研ぎ方が分かる お米がどのように料理に変化していくか知る お米作りの大変さを知る 郷土料理を知る
	秋たんぼツアー ～お米のおいしさ見つけよう！～	<ul style="list-style-type: none"> 和食、郷土料理について知る きりたんぼ作りを通して米のおいしさを知る 米の収穫について知る
	秋のもぐもぐ体験ツアー ～親子でつなげる和食の輪～	<ul style="list-style-type: none"> 和食の知識や和食を食べるメリットを学ぶ 和食のレシピを知る 旬の食材を知る なぜ旬の食材を勧めるのかを知る 行事食を知る
	千葉県の和食王にわたしはなる！	<ul style="list-style-type: none"> 和食の良さを知る 和食のレシピを知る 自ら進んで料理の手伝いをしようと思う 自分の住んでいる地域の特産物を知る 家庭でも和食を食べようと思う
	千葉からつなごう和食の輪	<ul style="list-style-type: none"> 和食のレパートリーを知る 和食を食べるメリットを知る 落花生の活用法を知る 和食ならではの切り方を活用できるようになる 旬の野菜の良さを知る
	親子で学ぼう和食と旬	<ul style="list-style-type: none"> 旬の食材を知る 和食の良さがわかる 和食のレシピを知る 旬の食材を献立に取り入れたいと思う
J A 千 葉 み ら い	地場食材をもっと身近に！～落花生編～	<ul style="list-style-type: none"> 落花生が好きだと思う(子) 千葉県でとれる食材がわかる(子) 和食料理を手伝いたいと思う(子) 和食、地場食材について知っている(親) 地場食材を使用した和食を子どもと一緒に積極的に作りたいと思う(親) 講座で扱った内容を実生活で生かしてみようと思う(親子)
	親子で作って食べよう ～野菜の旬&和食について～	<ul style="list-style-type: none"> 薄味の大切さを知る 野菜の切り方を知る 旬の食材のおいしさを知る
	和食でハビベジLIFE! ～かんたん野菜でプラス1～	<ul style="list-style-type: none"> 母親が手間のかからない和食のレパートリーを増やす 子供が苦手な食材をおいしく食べることができる調理法を身に付ける 母親が和食に使う野菜の保存方法や新鮮な食材を見分ける方法を知る 子供が和食を好きになる環境を作る自信が持てる
	親子で和食をつくろう ～おいしい野菜 食べたくない？～	<ul style="list-style-type: none"> 親子で食材の旬を知る 親が地域の食材の活用を心掛ける 子どもが野菜を進んで食べたいと思う
	おうちdeわしょく	<ul style="list-style-type: none"> 和食の基本を知る(だし、配膳等について) 千葉の食材・食材の旬について知ろうと思う 簡単な調理法を知り、和食中心の食卓を作る自信をもつ 親子で一緒に料理したいと思う

表4-2 教育の場の設定別 学生が提案した学習目標

場	テーマ	学習目標
マ ル ト モ 僚	Hello Washoku	<ul style="list-style-type: none"> ・だしの取り方、使い方を知る ・箸の持ち方やマナーを知る ・和食について知る ・和食のレシピを知る
	家族のために！出汁で健康！うま味講座！	<ul style="list-style-type: none"> ・出汁の種類・違いを知る ・出汁の取り方について知る ・講座で扱った内容を実生活で生かしてみようと思う ・講座で扱った内容をもとにして実際の調理に生かすことができる
	和食クッキング ～だしが繋ぐ未来の家庭～	<ul style="list-style-type: none"> ・だしの取り方を知る ・和食の献立を知る ・和食を中心とした食事にしたいと思う ・だしを取ろうと思う ・和食を作りたいと思う
	だいすけおにいさんといっしょ！ ～学ぼう和食とかつお節～	<ul style="list-style-type: none"> ・かつお節の活用方法を知る ・和食の知識を増やす ・簡単なだしの取り方を知る ・かつお節に興味を持つ
	和食で目指そうステキなダンナ♡	<ul style="list-style-type: none"> ・和食のメリットなどの知識を増やす ・和食のレシピを知る ・だしの取り方、使い方を知っている ・旬の食材を知っている ・自分の身体の健康に興味を持つ
	彩食健美 ～beauty and dashi～	<ul style="list-style-type: none"> ・出汁の取り方を知る ・出汁での減塩効果を知る ・和食を生活の中に活用していけるようになる
	♡カンタンだしで花嫁修業♡	<ul style="list-style-type: none"> ・簡単な和食料理・調理法を知る ・和食に対して関心を持つ ・調理スキルが上達する
	Let's cooking! ～わかばマークのごはん教室～	<ul style="list-style-type: none"> ・一人暮らしで使用しやすい食材が何かを知る ・一人暮らしに適した和食のレシピを知る ・一人でも料理をしたいと思う ・基本的な料理の技術を身につける

表5 学生が企画した教育内容に対する相互評価

内容	平均値	(SD)
1 対象者の把握*	4.33	(0.68)
2 目標の階層性*	4.24	(0.67)
3 計画の内容、周知方法の適正性**	3.95	(0.82)
4 導入・展開・まとめの流れの適正性*	4.23	(0.68)
5 教材の適正性**	4.31	(0.70)
6 提案献立の活用*	4.38	(0.71)
7 学習者の参加度**	4.28	(0.73)
8 評価の適正性**	4.22	(0.65)
9 プレゼンテーション技術*	4.13	(0.79)
10 総合評価***	4.24	(0.66)

良い:5、やや良い:4、どちらでもない:3、やや悪い:2、悪い:1

SD:標準偏差

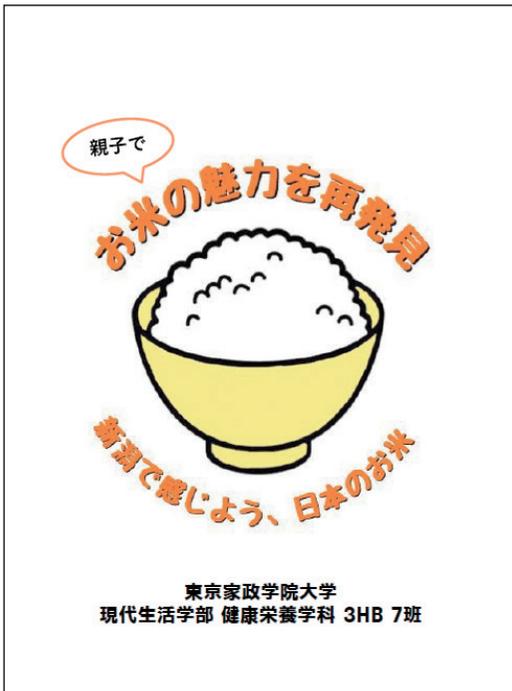
*延べ人数:797人、**延べ人数:796人、***延べ人数:794人



JTB 小学低学年 親子



ファーマーズマーケット 小学低学年親子



JTB 小学中・高学年親子

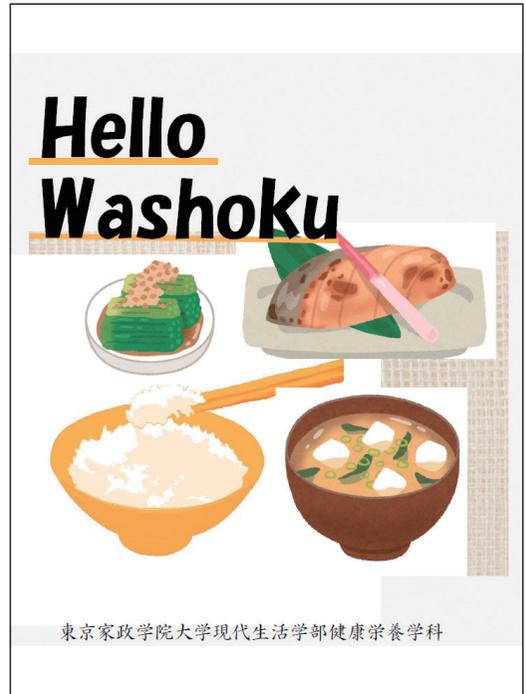


ファーマーズマーケット 保育園児の保護者

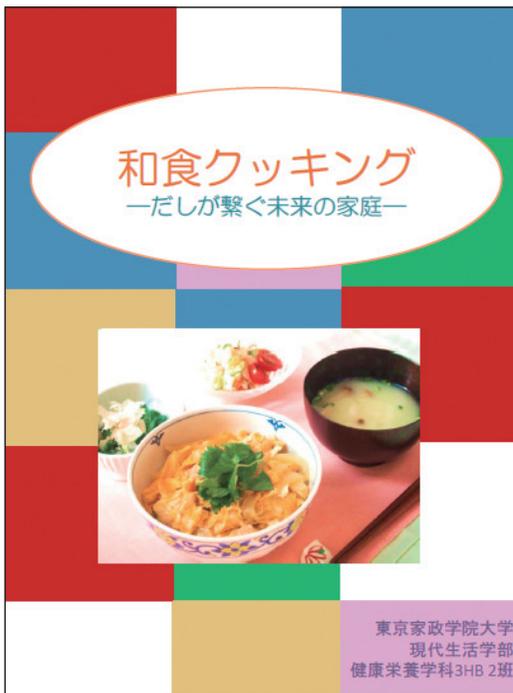
図2 学生が提案したパンフレット教材例 (対象・拠点別)



ファーマーズマーケット 小学校中学年



マルトモ 各国大使館勤務（海外の方）



マルトモ 若年成人男女（婚活中）



マルトモ 幼児期親子

表6 授業前後 学生の「和食継承」に対する態度の変化

調査項目	質問内容	授業前		授業後		p
		中央値	(25.75パーセン タイル値)	中央値	(25.76パーセン タイル値)	
1 和食を説明する自信	和食とは何か説明する自信がありますか？	2.00	(2.00,3.00)	3.00	(3.00,3.00)	<0.01
2 和食継承への関心	和食の継承に関心がありますか？	3.00	(3.00,4.00)	3.50	(3.00,4.00)	<0.01
3 和食継承の重要性	和食の継承が日本人の食生活において重要だと思えますか？	4.00	(3.00,4.00)	4.00	(4.00,4.00)	<0.01
4 和食継承に携わる自信	専門職として和食の継承に携わる自信がありますか？	3.00	(2.00,3.00)	3.00	(3.00,4.00)	<0.01
5 和食献立の提案	対象者の生活習慣に合わせて、対象者に和食献立の提案ができますか？	2.00	(2.00,3.00)	3.00	(3.00,3.00)	<0.01
6 和食給食の献立の提案	和食給食の献立を立案することができますか？	3.00	(2.00,3.00)	3.00	(3.00,3.00)	<0.01
7 和食推進のための計画立案の自信	和食を継承するための食育・栄養教育(集団対象)の計画立案ができますか？	2.00	(2.00,3.00)	3.00	(3.00,3.00)	<0.01
8 他職種と連携した和食継承を担う自信	将来、和食に携わる機関や人と連携し、和食の継承を担うことができますか？	3.00	(3.00,3.00)	3.00	(3.00,3.00)	<0.01
9 和食継承への意欲	将来、専門職として、和食の継承に携わりたいと思えますか？	3.00	(3.00,4.00)	3.00	(3.00,4.00)	<0.01
10 和食に関する知識の合計数 (0点～12点)	和食について、以下の内容を対象者に説明する自信がありますか？(複数回答) ①和食の栄養的な利点、②和食の栄養的な短所、③和食の作法、④正しい箸の使い方、⑤食材の旬、⑥行事食、⑦郷土食、⑧和食といわれる献立内容、⑨和食の調理方法、⑩和食の調味料、⑪だし、⑫和食の歴史・文化	3.00	(2.00,5.00)	6.00	(4.00,7.00)	<0.01

n=98(事前事後ともに回答した者) SD:標準偏差
Wilcoxonの符号順位検定

表7 授業前後 和食に関する知識の変化

項目	授業前		授業後	
	n	(%)	n	(%)
①和食の栄養的な利点	56	(52.8)	93	(87.7)
②和食の栄養的な短所	36	(34.0)	58	(54.7)
③和食の作法	10	(9.4)	16	(15.1)
④正しい箸の使い方	68	(64.2)	60	(56.6)
⑤食材の旬	42	(39.6)	73	(68.9)
⑥行事食	48	(45.3)	60	(56.6)
⑦郷土食	11	(10.4)	20	(18.9)
⑧和食といわれる献立内容	22	(20.8)	46	(43.4)
⑨和食の調理方法	12	(11.3)	47	(44.3)
⑩和食の調味料	36	(34.0)	46	(43.4)
⑪だし	49	(46.2)	80	(75.5)
⑫和食の歴史・文化	2	(1.9)	9	(8.5)

n=98

表 8 教育の場の設定の有無と、和食継承について態度の変化の比較

調査項目		教育の場の設定なし (平成28年度)		教育の場の設定あり (平成29年度)		p
		n	(%)	n	(%)	
1 和食を説明する自信の変化	変化なし・低下	34	(35.1)	42	(39.6)	0.50
	増加	63	(64.9)	64	(60.4)	
	合計	97	(100.0)	106	(100.0)	
2 和食継承への関心の変化	変化なし・低下	73	(76.0)	75	(71.4)	0.46
	増加	23	(24.0)	30	(28.6)	
	合計	96	(100.0)	105	(100.0)	
3 和食継承の重要性の変化	変化なし・低下	78	(80.4)	87	(82.1)	0.76
	増加	19	(19.6)	19	(17.9)	
	合計	97	(100.0)	106	(100.0)	
4 和食継承に携わる自信の変化	変化なし・低下	60	(61.9)	51	(49.5)	0.08
	増加	37	(38.1)	52	(50.5)	
	合計	97	(100.0)	103	(100.0)	
5 和食献立の提案の変化	変化なし・低下	53	(54.6)	39	(37.5)	0.02
	増加	44	(45.4)	65	(62.5)	
	合計	97	(100.0)	104	(100.0)	
6 和食給食の献立の提案の変化	変化なし・低下	56	(57.7)	60	(57.1)	0.93
	増加	41	(42.3)	45	(42.9)	
	合計	97	(100.0)	105	(100.0)	
7 和食推進のための計画立案の自信の変化	変化なし・低下	47	(48.5)	39	(36.8)	0.09
	増加	50	(51.5)	67	(63.2)	
	合計	97	(100.0)	106	(100.0)	
8 他職種と連携した和食継承を担う自信の変化	変化なし・低下	49	(51.0)	60	(56.6)	0.43
	増加	47	(49.0)	46	(43.4)	
	合計	96	(100.0)	106	(100.0)	
9 和食継承への意欲の変化	変化なし・低下	62	(63.9)	67	(63.8)	0.99
	増加	35	(36.1)	38	(36.2)	
	合計	97	(100.0)	105	(100.0)	
10 和食に関する知識の変化	変化なし・低下	22	(22.7)	21	(20.2)	0.67
	増加	75	(77.3)	83	(79.8)	
	合計	97	(100.0)	104	(100.0)	

カイ二乗検定

握への動機付けをねらった。

平成 28 年度に比べて、平成 29 年度では、特に、対象者の生活習慣に合わせた和食献立の提案に対する自信が高まった者が多かった。その他の項目では変化に違いはみられなかったが、平成 28 年度に比べて、対象者の教育の場や対象者の特性をある程度限定をして立案することにより、教育内容と一致した献立の提案が行えたことで、自信が高まったと推察できる。今回のように、食育の計画立案において、自由度が高すぎることで、具体性をかいた企画になる傾向が高いため、教員が対象者の教育の場や対象者の特性をある程度限定す

ることが必要であるといえる。

第二に、考案した教育内容を、国の事業の検討会委員により評価して頂けることが大きな動機となり、学生の授業への積極的な参加がみられた。学外の機関との連携により、焦点を当てた「和食継承」への担当部署の事業の趣旨を把握する必要がある。教育立案とその遂行には、どのように周知するか、また、対象者の把握のための質問紙調査や、教育評価を把握するための調査票を実際に作成し、人、施設・設備等のモノ、予算等の運営面でのアセスメントを含めて臨場感を持って学生が企画することができた。日本という国や風土、

人々が暮らす地域を想定しながら、地域理解を深めることができたと共に、そうしたニーズを把握することの重要性に気づきやすかったのではないかと考える。さらに、プレゼンテーションの評価にも様々な立場の委員会委員が加わったことで、評価の観点の違いに気づくことができたのではないかと考える。

第三に、特に今年度の特徴である「和食継承」に注目したことで、学生が今まで学習した知識や技能から、栄養素レベルでの教育内容に偏らず、食材レベル、料理レベル、食事レベルの各レベルに、文化継承という視点を加味することで、なお一層、生活・文化行動様式を視野に入れた教育企画を立案できたことが大きな成果であった。そのためには、学習の場の設定、学習対象の場合を十分に行うことで、ニーズに沿った教育内容を計画できること、教育の実現可能性も高まることのできることを実感できたのではないかと考える。

4-2 本授業の課題

栄養教育の最終目標はその人にとって質の高い生活の実現（QOLの向上）であり、そのための食生活の充実にある。そのために、栄養素摂取レベルだけでなく、生活文化に根差した食材レベル、料理レベル、食事レベルの教育内容の立案能力を高めるという意味では、平成28年度に引き続き「和食継承」に注目したことがある一定の成果を上ることができたと考える。さらに、具体的な場と向き合いながら、構想する力の育成に寄与したのではないかととらえられる。しかしながら、いくつかの課題もある。

第一に、今回の「和食を食べる」という行動目標に向かって、そのためにはどのような行動が関連し、そのための知識や態度といった準備要因を把握し、それを強化する要因、実現可能性を高める要因などを要因分析し、それらから目標の階層化を図り、教育内容や教材、評価方法に落とし込むことが必要であり、それがなければ、行動変容に結び付く教育内容の立案もできない。食の文化性については、知識を蓄える段階で、まだ、それをどのように発信していくことができるかというスキルの習得は十分ではなかった。半期の授業だ

けでなく、より長期的な視野で、また、他の教科との連続性を持った学びとなるよう、学習を構想化する知識・スキルの育成を重視する必要がある。

第二に、学習の場を設定したことで、学習者の特性の把握や、教育の場の把握が平成28年度より高まったと考えられるが、しかし、若年社会人や子育て世代（幼児）のような自らの体験にない対象になると、なお一層、対象理解が難しいことが捉えられた。学習者の設定を特定化し、学習の場の自由度ももう少し狭くすることで、対象理解と教育内容の立案がもっと容易になる可能性もあるのではないかと考えられるため、検討したい。また、プレゼンテーション前後で修正を行い、ロールプレイにつなげることはできていたが、より教育効果の上がる企画を提案する力を養うためには、実社会でのアクティブラーニングが必要であらう。

第三に、管理栄養士養成課程学生は、栄養教育や公衆栄養のような専門的内容のコンピテンシー達成度が低いといわれている⁸⁾。地域における栄養教育の問題解決の能力を養うためには、地域のフードシステムを理解すること、また、地域の社会資源に目を向け、そのアソシエーション論を踏まえた人々の自律的連帯によって問題解決の方法を探ることを通して理論を再構築することが必要である⁹⁾といわれる。管理栄養士となる学生がそうした連帯のパイプ役となることができるよう、養成段階から社会資源を発掘し、パイプ役になるためのスキル等を習得できるよう、ケースメソッド等を活用した授業展開も模索したい。

最後に、本研究デザインとしての限界について言及する。一つは前後比較デザインで、コントロール群、つまり教育していない群の設定と、両群の相違について検討がなされていないことである。15回の授業の中で、教育するか、否かで二群を配置して、効果判定をした後、教育しなかった群に教育を実施することは大学の通常の教育の場で、まして、必修3クラス体制（105名）の中では困難であり、少人数での詳細な場の中で再度検討を進めなくてはならない。もう一つは本授業以外にも、学内での他の授業や、学外での実習での教育による効果も影響している可能性が否めな

い。当然、大学での授業以外にも、情報を収集する機会がないわけではなく、それらを区分することができないことも本研究の限界である。

以上のような課題はあるものの、ユネスコ無形文化遺産にも登録された「和食」に着目したことで、学習者の生活文化に基づいたアプローチから栄養教育の内容を提案したという点で、授業とともに、教育効果の検証の試みについての意義は大きいと考える。今後、上記の課題を踏まえて教育内容の改善を試みたい。

謝辞

今回の研究及び授業の機会をいただきました農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課和食室の五十嵐麻衣子室長、妹尾弘明課長補佐、門谷秋子係長、株式会社JTBコーポレートセールス田中慶一氏、大竹千広氏、谷川卓氏、マルトモ（株）土居幹治氏、長田洋平氏、JA千葉みらい しょいか〜ご千葉店 店長 赤野間昭光氏、JC総研加藤美紀氏、平山裕美氏に感謝いたします。

文献

- 1) 農林水産省, 「第三次食育推進基本計画」啓発リーフレット, http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/dai3_kihon_keikaku.html (平成29年3月28日アクセス可能)
- 2) 農林水産省, 和食文化の保護と継承, <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/> (平成29年3

月28日アクセス可能)

- 3) 酒井治子, 會退友美, 久保麻季, 「和食継承」に着目した栄養教育実習—学生の企画と相互評価—, 東京家政学院大学紀要, 57, 95-105, 2017
- 4) 酒井治子, 佐々木晶子: 農産物直売所を題材にした栄養教育実習の実施・評価(1)～学生が企画した教育内容に対する相互評価～, 東京家政学院大学紀要, 54, 61-70, 2014
- 5) 佐々木晶子, 酒井治子: 農産物直売所を題材にした栄養教育実習の実施・評価(2)—授業実施前後の農産物直売所等への関心度の変化—, 東京家政学院大学紀要, 54, 71-77, 2014
- 6) 酒井治子, 佐々木晶子: 農産物直売所を題材にした栄養教育実習の評価(3)—消費者への教育の企画、及び、ロールプレイ学習への学生の相互評価—, 東京家政学院大学紀要, 55, 43-53, 2015
- 7) 酒井治子: 農産物直売所を題材にした栄養教育実習の評価(4)—「介護食品」に着目した消費者への教育の企画提案と学習効果—, 東京家政学院大学紀要, 56, 59-70, 2016
- 8) 長畑友実: 管理栄養士養成課程学生の卒業時点におけるコンピテンシー達成度, 栄養学雑誌, 70(2), 152-161, 2012
- 9) 小野瀬剛志: フードシステム論とアソシエーション論—食育の現代的意義—, 東北大学大学院教育学研究科研究年報, 57(2), 107-119, 2009.

(受付 2018.3.29 受理 2018.7.6)

(資料)

No.1	HAクラス 5班	食育計画書 例
<p>1. 設定地域 千葉県内</p>		
<p>2. 対象 千葉県内に住んでいる小学生</p>		
<p>3. 結果目標(長期目標:健康・OOL) ・和食が好き ・健やかな成長をする</p>		
<p>4. 行動目標(中期目標) ・和食を喜んで食べるようになる ・料理の手伝いをできるようになる</p>		
<p>5. 環境目標(中期目標) ・家庭で和食が話題になる</p>		
<p>6. 今回の食育によって期待する学習目標(短期目標) ・和食の良さを知る ・和食のレシピを知る ・自ら進んで料理の手伝いをしようと思う ・自分の住んでいる地域の特産物を知る ・家でも和食を食べようと思う 自ら進んで料理の手伝いをしようと思う</p>		
<p>7. 食育の目標の設定の背景(栄養・食生活アセスメントから抽出したキーワードとのつながり述べる) 和食が増えている現代で生活している子供たちに日本の伝統的な食事である和食についての興味を持ち、知り、和食が好きになることと、調理を楽しむことで家庭での手伝いに積極的になること、健康的な食生活を送り健やかに成長してほしいと思ったから。さらに、自分の住んでいる地域の特産物や農家の人と触れ合うことで、地域との関わりを持つてほしいと思ったから。</p>		

No.2		アセスメント票	
8. 学習者とそれらをめぐる栄養・食生活等アセスメント枠組み		事前	直後
OOL	<ul style="list-style-type: none"> ・健やかな成長ができる ・元気に生活できる 		1か月後
健康状態/栄養状態	<ul style="list-style-type: none"> ・食欲がある ・外で元気に遊べる体力がある 		
食行動	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の摂取量が増える ・食物繊維が増える ・旬の食材を食べる ・食材の素材の味を感じることが出来る 		○
ライフスタイル	<ul style="list-style-type: none"> ・酒・塩・味噌・みりん・醤油などの調味料を使い、様々な味付けをすることが出来る ・魚を使用することが増える ・穀物を使用することが増える ・干果産物の摂取量が増える ・野菜、豆類を使用することが増える ・和食に馴染むとにもおかずと汁物が供される食事を食べる 		○
つくろ	<ul style="list-style-type: none"> ・いつー朝食、夕食 ◎どこでー家庭で 誰とー家族と 主食・主菜・副菜・汁物の揃った食事を食べる 箸、食器を準備する ・スーパーなどに買い物についていく ◎親の料理の手伝いをする 		○
伝承する	<ul style="list-style-type: none"> ・親と一緒に和食を作り、学校の子たちに和食の話をする ・おしいちゃん、おばあちゃんや親から和食を教わる ・和食の作り方の情報を得ることが出来る 		
その他の行動		①	②
食知識	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の住んでいる地域の野菜を知る ・旬について理解する 	①	②
食態度	<ul style="list-style-type: none"> ・パランスよく食べたいと思う ・様々な調味料を使いたいと思う ・和食を中心とした食卓を作る自信がある ・自ら進んで料理の手伝いをしようと思う ・家で和食を食べようと思う 	③	④
食スキル(技術・技能)	<ul style="list-style-type: none"> ・和食について説明することが出来る ・家で料理の手伝いをすることが出来る 	⑤	⑥
強化要因	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭に和食の作り方を教えてもらう ・給食から和食のレシピ学ぶ 		
要因	<ul style="list-style-type: none"> ・千葉県の特産品について定期的に知らせる広告がある ・和食に関する授業が学校で行われている 		

No.3	<p>9. 「和食」を切り口としたワークショップ(講習型を含む)食育の提案</p> <p>① テーマ(キャッチフレーズ等) 「平栗県の和食玉にわたしたちはなる！」</p> <p>② 食育の学習目標 ・特産品を使って和食を作ることで、地元の特産品や食文化を知り、尊重する心を持つ。 ・<i>みんな</i>で調理をし、食べることで食事の楽しさを理解し、人間関係形成能力を身につける。 ・農家の人と関わることで、食が人の手によって作られていることを知り、感謝の気持ちを持つ。</p> <p>③ スタッフ(マンパワー)立場・専門性も含む) 「ファーマーズマーケット」の方 3名 ・落花生、からし菜、かぶ、それぞれの農家の方 1名ずつ(3名)</p> <p>④ 学習の場の設定 実施場所: 市の市民センターの調理実習室 実施期間: 10時 00分～(2時間 25分)</p> <p>⑤ 周知方法 ・平栗の各小学校にプリントを配ってもらい、ポスターを貼ってもらおう。 ・ホームページに載せる。</p>
------	--

No.4	<p>⑥ 指導(学習)の展開</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>過程</th> <th>時間</th> <th>学習者の活動</th> <th>指導・援助のポイント</th> <th>教具・教材</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>導入</td> <td>15分</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 友達やファーマーズの人に自己紹介をする。 グループの中で好きな野菜の話をし、野菜シールを友達に貼る。 知っている和食をグループの中で話し、グループごとに発表する。 </td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 回会進行する人を設置。 ホワイトボードに和食料理の写真を貼る。 </td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 野菜シール 和食の料理カード(ホワイトボードに貼る) </td> </tr> <tr> <td>展開</td> <td>講義 30分</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> ワークシート作業をする。 主食、主菜、副菜の群分けを穴埋めする。 作る料理の写真を見て、説明を聞いて把握する。 また、料理に使う食材(からし菜、かぶ、落花生)を実際に見て、それらが平栗県の特産品だということを理解する。 農家の人による旬の説明を聞き、旬について理解する。 特産品の畑での実り方を学ぶ。 </td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 模造紙、ワークシート 作る料理の写真(ホワイトボードに貼る) 特産品の紹介を農家の人たちにしてもらおう。また、旬について説明してもらおう。 </td> <td> <ol style="list-style-type: none"> ワークシート 作る料理の写真(ホワイトボードに貼る) からし菜、かぶ、落花生 </td> </tr> <tr> <td></td> <td>調理 45分</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 農家の人による野菜の紹介を聞いて学ぶ。 </td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 6.実り方を描いたイラストを3つほど用意し、どれかひとつが質問を投げかけ、答えとして特産品の実っている写真を示。 </td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 6.実り方のイラスト、実際の実っている写真 </td> </tr> <tr> <td></td> <td>食事 30分</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 調理実習をする。 食べる。 </td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 7.ファーマーズの方にぶりの照り焼き(24食)を作ってもらおう。 </td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>片付け 15分</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 片付け。 </td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>まとめ 10分</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 話を聞いて終わる。 </td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 8.子供たちが怪我をしないように注意する。 11.おしいかつたか聞いかける。特産品がなかったか聞いてみる。特産品がなかったか聞いてみる。特産品を覚えてか確認する。 </td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	過程	時間	学習者の活動	指導・援助のポイント	教具・教材	導入	15分	<ol style="list-style-type: none"> 友達やファーマーズの人に自己紹介をする。 グループの中で好きな野菜の話をし、野菜シールを友達に貼る。 知っている和食をグループの中で話し、グループごとに発表する。 	<ol style="list-style-type: none"> 回会進行する人を設置。 ホワイトボードに和食料理の写真を貼る。 	<ol style="list-style-type: none"> 野菜シール 和食の料理カード(ホワイトボードに貼る) 	展開	講義 30分	<ol style="list-style-type: none"> ワークシート作業をする。 主食、主菜、副菜の群分けを穴埋めする。 作る料理の写真を見て、説明を聞いて把握する。 また、料理に使う食材(からし菜、かぶ、落花生)を実際に見て、それらが平栗県の特産品だということを理解する。 農家の人による旬の説明を聞き、旬について理解する。 特産品の畑での実り方を学ぶ。 	<ol style="list-style-type: none"> 模造紙、ワークシート 作る料理の写真(ホワイトボードに貼る) 特産品の紹介を農家の人たちにしてもらおう。また、旬について説明してもらおう。 	<ol style="list-style-type: none"> ワークシート 作る料理の写真(ホワイトボードに貼る) からし菜、かぶ、落花生 		調理 45分	<ol style="list-style-type: none"> 農家の人による野菜の紹介を聞いて学ぶ。 	<ol style="list-style-type: none"> 6.実り方を描いたイラストを3つほど用意し、どれかひとつが質問を投げかけ、答えとして特産品の実っている写真を示。 	<ol style="list-style-type: none"> 6.実り方のイラスト、実際の実っている写真 		食事 30分	<ol style="list-style-type: none"> 調理実習をする。 食べる。 	<ol style="list-style-type: none"> 7.ファーマーズの方にぶりの照り焼き(24食)を作ってもらおう。 			片付け 15分	<ol style="list-style-type: none"> 片付け。 				まとめ 10分	<ol style="list-style-type: none"> 話を聞いて終わる。 	<ol style="list-style-type: none"> 8.子供たちが怪我をしないように注意する。 11.おしいかつたか聞いかける。特産品がなかったか聞いてみる。特産品がなかったか聞いてみる。特産品を覚えてか確認する。 	
過程	時間	学習者の活動	指導・援助のポイント	教具・教材																																
導入	15分	<ol style="list-style-type: none"> 友達やファーマーズの人に自己紹介をする。 グループの中で好きな野菜の話をし、野菜シールを友達に貼る。 知っている和食をグループの中で話し、グループごとに発表する。 	<ol style="list-style-type: none"> 回会進行する人を設置。 ホワイトボードに和食料理の写真を貼る。 	<ol style="list-style-type: none"> 野菜シール 和食の料理カード(ホワイトボードに貼る) 																																
展開	講義 30分	<ol style="list-style-type: none"> ワークシート作業をする。 主食、主菜、副菜の群分けを穴埋めする。 作る料理の写真を見て、説明を聞いて把握する。 また、料理に使う食材(からし菜、かぶ、落花生)を実際に見て、それらが平栗県の特産品だということを理解する。 農家の人による旬の説明を聞き、旬について理解する。 特産品の畑での実り方を学ぶ。 	<ol style="list-style-type: none"> 模造紙、ワークシート 作る料理の写真(ホワイトボードに貼る) 特産品の紹介を農家の人たちにしてもらおう。また、旬について説明してもらおう。 	<ol style="list-style-type: none"> ワークシート 作る料理の写真(ホワイトボードに貼る) からし菜、かぶ、落花生 																																
	調理 45分	<ol style="list-style-type: none"> 農家の人による野菜の紹介を聞いて学ぶ。 	<ol style="list-style-type: none"> 6.実り方を描いたイラストを3つほど用意し、どれかひとつが質問を投げかけ、答えとして特産品の実っている写真を示。 	<ol style="list-style-type: none"> 6.実り方のイラスト、実際の実っている写真 																																
	食事 30分	<ol style="list-style-type: none"> 調理実習をする。 食べる。 	<ol style="list-style-type: none"> 7.ファーマーズの方にぶりの照り焼き(24食)を作ってもらおう。 																																	
	片付け 15分	<ol style="list-style-type: none"> 片付け。 																																		
	まとめ 10分	<ol style="list-style-type: none"> 話を聞いて終わる。 	<ol style="list-style-type: none"> 8.子供たちが怪我をしないように注意する。 11.おしいかつたか聞いかける。特産品がなかったか聞いてみる。特産品がなかったか聞いてみる。特産品を覚えてか確認する。 																																	

No.6

⑧ 評価(経過評価/影響評価/結果評価)

経過評価		影響評価		結果評価(長期目標)
経過(教育者)評価	学習者の学習(短期)	学習者の行動変容(中期)	影響評価票(〇か月後)	結果評価票(〇か月後)
いつ: 教育直後	いつ: 教育直後	いつ: 教育から1か月後	いつ: 教育から1か月後	いつ: 教育から6か月後
誰を: 教育者	誰を: 学習者	誰を: 学習者	誰を: 学習者	誰を: 学習者
どのように(評価方法): 観察	どのように(評価方法): ・直後アンケート ・聞き取り	どのように(評価方法): 1か月後に、はがきによるアンケート	どのように(評価方法): どのよう項目で(評価指標): ・家での和食を食べる機会が増えたか。 ・家で料理の手伝いをするようになったか。	どのように(評価方法): 6か月後に、はがきによるアンケート
どのような項目で(評価指標): ・参加率 ・参加者の反応 ・時間	どのような項目で(評価指標): ・食知識 (自分の住んでいる地域の野菜を知り、旬について理解できたか。)	どのような項目で(評価指標): ・家での和食を食べる機会が増えたか。 ・家で料理の手伝いをするようになったか。	どのような項目で(評価指標): ・地域野菜を運んで選ぶようになったか。 ・食態度 (自ら進んで料理の手伝いをしようと思ったか。また、家で和食を食べようと思ったか。)	どのような項目で(評価指標): ・家で和食を食べる機会が増えたか。 ・地元野菜を食べるようになったか。 ・自分から進んで料理の手伝いをするようになったか。 ・和食のメリットを生かした食事を摂れているか。

No.5

⑦ 予算

費用	内訳	金額	費目毎計
旅費・交通費		259 円(50枚入り)	
機器・備品費		82 × 96=7872 円 15 × 48=720 円	8851 円
通信費	アンケート代(便箋) × 24 × 2 切手代 × 48 × 2 返信用封筒 × 24 × 2	100 円(100枚入り) 100 円(30枚)	
教材費	パンフレット代(A4の紙) × 35 画用紙(B8) × 6 8色油性ペン × 1 A4コピー用紙 × 3 シール台紙 × 24	940 円 1200 円 328 円 97 円 150 円 198 円 98 円 5760 円 195 円 125 円 118 円 287 円 57 円 1190 円 147 + 67 = 214 円 196 円 1200 円 158 円 245 円 338 円	1685 円
消耗品	精白米 2kg 落花生 500g ま昆布 70g しょうが 合成清酒 1L 本みりん、600ml 食塩 1kg ぶり 24切れ 調味油 1kg 上白糖 500g 濃い口しょうゆ ぶなしめじ 3P シンの葉 1束 からし菜 7袋 人参 4本 いりこま 150g かぶ 8個 焼き鮎 70g 鰹節 80g 淡色辛みそ 750g		
その他			
人件費	農家の人 × 3	2000 円 × 3	6000 円
設備・金具費	市の市民センターの調理室	3700 円	3700 円
その他			
合計			33312 円

No.7

提案献立

HAクラス 5班

対象者：千葉県内に住んでいる小学生

学習目標：
 ・特産品を使って和食を作ることで、地元の特産品や食文化を知り、尊重する心を持つ。
 ・みんなで調理をし、食べることで食事の楽しさを理解し、人間関係形成能力を身につける。
 ・農家の人と関わることで、食材が人の手によって作られていることを知り、感謝の気持ちを持つ。

献立	調理法	味	主材料
主食：落花生としょうがのおにぎり	握る	醤油	落花生、昆布、米、醤油、みりん、昆布だし
汁物：かぶの味噌汁	煮込む	味噌	かぶ、麩、かつお、昆布だし、味噌
主菜：ぶりの照り焼き	焼く	醤油	ぶり、醤油、みりん、砂糖、しめじ、しそ
副菜：からし菜と人参の胡麻和え	和える	胡麻	からし菜、人参、胡麻、醤油、砂糖

写真



栄養価	
エネルギー	601kcal
たんぱく質	24.7g
食塩相当量	3.3g

No.8

HAクラス 5班

食育発表時の場(ロールプレイ)の設定

発表日：1月19日

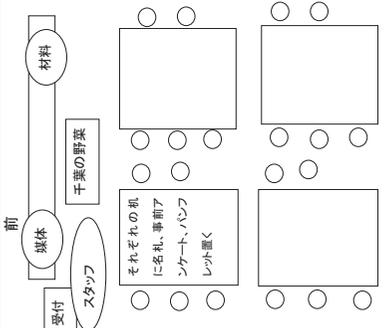
対象者：属性：小学3-4年生 人数：16人

テーマ：「千葉県の和食王にわたしはなる！」

発表場所(想定)：千葉県の市民プラザ(調理室)

場のレイアウトについて (1000教室)

注1)前、後ろを示す
 注2)開始時の物品の配膳も示す
 注3)開始時のスタッフの配膳も示す
 注4)レイアウトを分りやすく示す



机と椅子の数：机(9) 椅子(20)

準備：事前アンケート、パンフレット、あらかじめ机に置いておく
 事後アンケート→調理実習終了後に配布
 各机一机に置いておき、記入してもらおう
 席に座ってスタート