

「給食実務実習Ⅱ」における現状と課題

吉村和美・芳賀絵美子

Current trends and issues in “Food Service training II”

by

Kazumi Yoshimura, Emiko Haga

要旨

本学の栄養健康学科2年生の前期で履修する給食実務実習Ⅱ（以下本実習）はその後に実施する栄養士資格取得の為の校外実習につながる教科である。この教科の目的は学生が自主的に給食を運営して栄養士業務を習得することである。これを達成すべく授業計画を立て実施してきたが、年々学生が本実習に費やす時間は長くなりつつある。最近の学生の技能を鑑みれば今の実習方法のままではこの時間は長くなる一方だと考える。よって現状を検証して問題点を探ったところ、献立作成と試作に費やす時間が長くなってきていることがわかった。この2つの作業をいかに効率よく行うかを検討し、今後の授業改善に活かしていきたい。

キーワード：給食実務実習、栄養士校外実習、栄養士資格必修教科

1 はじめに

本学では給食計画論を1年生前期、その実践科目である給食実務実習Ⅰを1年生前期、給食実務実習Ⅱを2年生前期に履修した後、学外で行う給食実務校外実習を2年生の夏季休暇中に実施している。栄養士資格を取得する学生にとってはいずれも必修科目となる。近年、本学で栄養士資格を取得した学生の就職先は給食委託会社が最多となっている（表1）。給食委託業者に就職した栄養士の主な業務は栄養学に基づいたバランスの取れたメニュー（献立）の作成や調理方法の改善等⁽¹⁾である。本実習は食事摂取基準に基づいた献立作成、大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った給食調理、効率の良い調理作業方法の習得、アンケート（嗜好調査）などによる喫食者の満足度把握及び改善方法の検討などを中心に実施している。したがって本実習の成果が卒業後の業務に直結していると考えられる。ところが、学生の食の知識や調理技

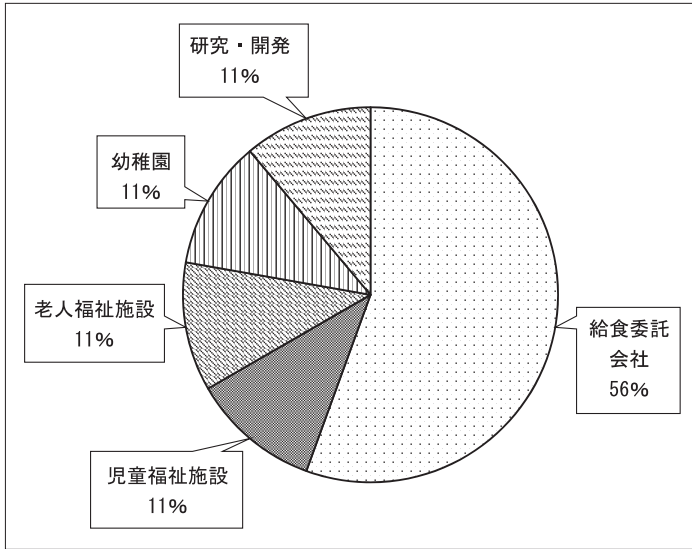


表1 平成29年度本学卒業生就職先内訳（栄養士職）

術は年を追うごとに低くなってきている。先行研究⁽²⁾において薄切りの技能について比較したところ、1980年代の中学生に比べて現代の大学生の切る速さが遅いという結果であった。また、調理技術だけでなく、自宅で急須と湯呑を使ったことがない、「ところてん」を食べたことがない、フライの衣をつける順がわからないという「食」に関する

体験の乏しい学生が増えてきている。これは本学だけの問題ではない。社会環境の変化に伴い毎日家族で夕食をとっている家庭は16.8%（東京）⁽³⁾という結果からも家庭生活に占める食事の重要性は薄れてきていることがうかがえる。さらに近年は献立に煮物や炒め煮を取り入れてもらおうと「家でよく食べるいつも通りの献立」という筆者らのアドバイスが通じなくなってきた。その理由は、1週間に和風の煮物が1回も出ていない家庭が3分の1以上あるという調査報告⁽⁴⁾からもうかがえる。外食や中食を手軽に利用できる現在、家族一緒に同じ食事をすることが減少し、食に対する知識や体験が少ないまま成人するケースが増えてきているのではないだろうか。これら様々なことが要因となって、普通の食事に対するイメージが湧きにくくなり、献立を作成したり調理や盛り付けをしたりといった基本的作業にも以前より時間がかかるようになったと思われる。また実習後のアンケート集計の際、寄せられた意見や要望の意図（食材の組み合わせや味のバランスなどについて）を理解できず、妥当な解決策を導き出せないこともある。これらが原因で本実習に費やす時間が長くなったり負担に思うことが多くなったりすると、本実習の目的を達成しようという意欲も減る恐れが出てくる。ひいては栄養士として活躍したいという希望も薄れていくのではないかといった懸念も生じる。これらを防止すべく本実習の現状から問題点を探っていきたい。

2 実習について

給食についての理論は1年生前期で履修する給食計画論で学ぶ。この講義で大量調理施設衛生管理マニュアルをはじめ給食に関する基本的知識を習得する。さらに1年生後期で給食実務

実習Ⅰを履修し、本学の給食室に設置されている大量調理機器の使用方法や大量ならではの調理のコツ、衛生管理の方法等を習得する。そして2年生前期に本実習を履修する。(図1)
 なお、1班5～6名で編成し、各班それぞれ3回の実習を行う。(表2)

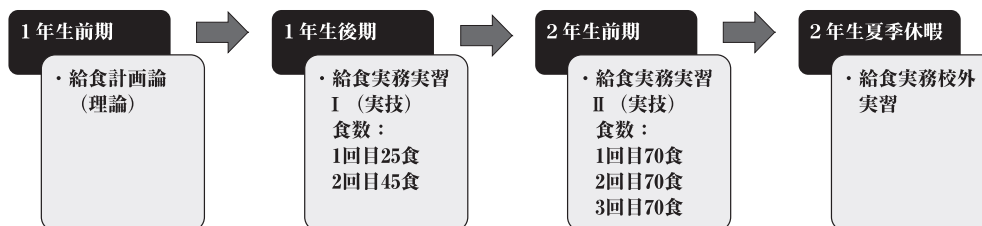


図1 本学「給食の運営」に関する教科(調理学除く)の進め方 ※平成29年度入学生の場合

表2 平成30年度給食実務実習Ⅱ予定表

回	日付	学習内容	備考	1班			2班			2班		
				既定献立	準既定献立	自主献立	既定献立	準既定献立	自主献立	既定献立	準既定献立	自主献立
1	4月11日	オリエンテーション	実習Ⅱの流れ説明、実習Ⅰとの違い、班分け、帳票類の作成方法									
2	4月18日	給食管理業務とは	嗜好調査、媒体作成	献立配布								
3	4月25日	提供後の課題	原価計算、嗜好調査集計発表について				献立配布					
4	5月2日	デモ実習説明 食環境の整備	実習方法 清掃(312.313)	帳票提出	献立配布					献立配布		
5	5月9日	デモ実習(全員)	大量調理のコツ 衛生管理	帳票訂正完了 打合せ、発注	献立作成		帳票提出	献立配布				
6	5月16日	既定献立実習 1班 自主献立準備	デモ実習レポート提出	実習 反省会	献立作成 試作可		帳票訂正完了 打合せ、発注	献立作成		帳票提出	献立配布	
7	5月23日	既定献立実習 2班 自主献立準備		発表 ファイル提出	帳票作成 提出	献立作成	実習 反省会	献立作成 試作可		帳票訂正完了 打合せ、発注	献立作成	
8	5月30日	既定献立実習 3班 自主献立準備			帳票訂正完了 打合せ、発注	献立作成	発表 ファイル提出	帳票作成 提出	献立作成	実習 反省会	献立作成 試作可	
9	6月6日	準既定献立実習 1班 自主献立準備			実習 反省会	試作分発注		帳票訂正完了 打合せ、発注	献立作成	発表 ファイル提出	帳票作成 提出	献立作成
10	6月13日	準既定献立実習 2班 自主献立準備			発表 ファイル提出	試作 献立完成		実習 反省会	試作分発注		帳票訂正完了 打合せ、発注	献立作成
11	6月20日	準既定献立実習 3班 自主献立準備				帳票訂正完了 打合せ、発注		発表 ファイル提出	試作 献立完成		実習 反省会	試作分発注
12	7月4日	自主献立実習 1班 自主献立準備				実習 反省会			帳票訂正完了 打合せ、発注	発表 ファイル提出		試作 献立完成
13	7月11日	自主献立実習 2班 自主献立準備				発表 ファイル提出			実習 反省会			帳票訂正完了 打合せ、発注
14	7月18日	自主献立実習 3班 自主献立準備						発表 ファイル提出				実習 反省会
15	7月25日	まとめ テストについて										発表 ファイル提出

2・1 献立作成について

献立作成の条件を図2にまとめた。実習の喫食者は学園内の者で食数は合計70食程度である。給与栄養目標量は学生が実感を持って実習できるよう「18歳～29歳の成人女性」身体活動レベルⅡの値⁽⁵⁾を参考とし、1日の基準量の3/8程度を充たすこととした。献立は主食、主菜、副菜、汁物(または副々菜)、デザート・飲み物で構成される。また、給食を運営するにあたっては食材料費・経費など給食費の管理もその業務に含まれる。したがって本実習でも食材費に対する感覚を身につける為原価計算を行っており、本実習の予算金額は一食350円としている。

【喫食対象者】栄養健康学科1・2年生、短大教職員、付属高等学校教員・生徒、保育学科学生 約70名
【給与栄養目標量（1日）】エネルギー 1950kcal、タンパク質 13～20%エネルギー、脂質 20～30%
エネルギー、カルシウム 650mg、鉄分 10.5mg、食物繊維 18g 以上、食塩相当量 7g 未満
【給与栄養目標量（昼食）】エネルギー 730kcal、タンパク質 13～20%エネルギー、脂質 20～30%
エネルギー、カルシウム 250mg、鉄分 4.0mg、食物繊維 7g 以上、食塩相当量 2.6g 以下
※エネルギーは±10%、カルシウム・鉄分・食物繊維は±5%の許容範囲を設けた
【献立作成条件】
1 回目…デザートのみ作成（主食、主菜、副菜、汁物は教員があらかじめ献立を作成）
2 回目…主食と主菜が一緒になった料理（丼物や麺類等）を含む献立を作成
3 回目…特に条件は設けず、すべての献立を学生自身で作成
【予算】一食 350 円

図2 給食実務実習Ⅱ献立作成の条件

2・2 実習の流れ

実習の大まかな流れについて図3にまとめた。

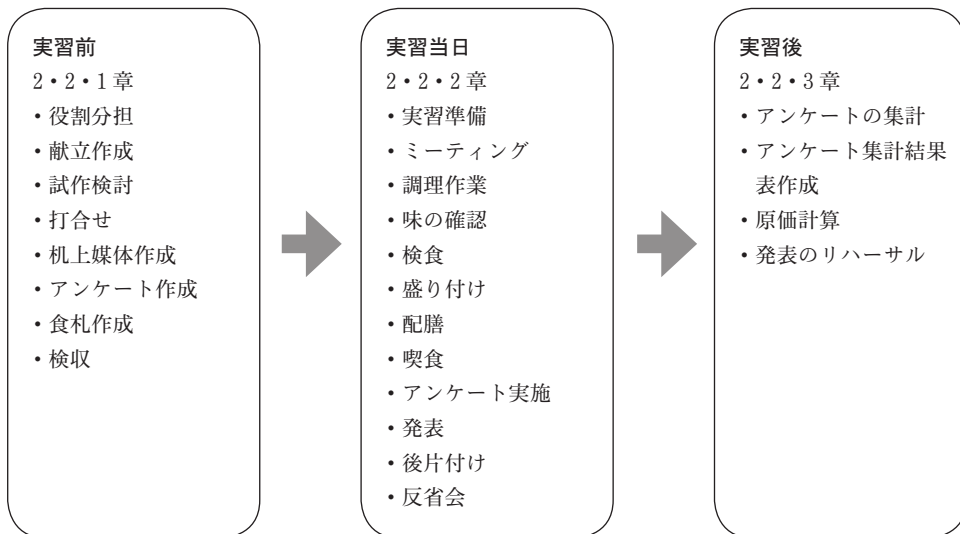


図3 給食実務実習Ⅱの大まかな流れ

2・2・1 実習前

本実習を始めるにあたって、学生は栄養士役2名と調理員役に分かれる。その中でもさらに細かく役割分担をして、それぞれが担当の帳票を作成する。本実習で作成する帳票類一覧を示す。(表3)

まず、栄養士役が中心となり2・1で述べた条件を考慮した献立を作成して栄養価計算し、給与栄養目標量を満たすよう材料や分量を調整する。


実習日の2週間前に試作をし、味付けや調理手順、使用する器具・食器等を検討・決定す

表3 帳票類一覧

H30 給食実務実習Ⅱ 提出物×切一覧表							
	日時	時間	曜日	提出物	データ	担当者	備考
4週間前	／	16:30	水	★試作用発注票(③④使用)		栄養士	
3週間前	／	16:30	金	☆試作検討記録用紙 ①予定献立表	①のみ 要	栄養士	
9日前	／	16:30	月	②嗜好調査票	要	栄養士	
				③発注票		栄養士	
				④出庫票		栄養士	
				⑤予定作業分担表		栄養士・調理員	
				⑥予定作業工程表		栄養士・調理員	
				①予定献立表		調理員	
1週間前	／		水	②嗜好調査票		栄養士	
				③発注票		栄養士	
				④出庫票		栄養士・調理員	
				⑤予定作業分担表		栄養士・調理員	
				⑥予定作業工程表		栄養士・調理員	
				⑦机上媒体計画書(献立説明)		栄養士	
				⑧机上媒体計画書(献立説明)	あれば 要	栄養士	
実習日	／		水	⑦衛生点検票		調理員	
				⑧温度・時間管理票		調理員	
				⑨出席票		栄養士	
				⑩検査簿		栄養士	教員+実習班全員
				⑪残食量記入票		調理員	
				⑫終了点検票		栄養士	
				⑬実施献立表		調理員	実施を赤で訂正
				⑭作業実施工程表		調理員	実施を赤ペンで記入
				⑮ヒヤリ・ハット報告書		栄養士・調理員	1人1枚記入
				⑯調理日誌		調理員	
				⑰給食管理日誌		栄養士	
				⑱机上媒体(献立説明)	あれば 要	栄養士	
翌日	／	9:45	木	⑲実習記録日誌		栄養士・調理員	1人1枚記入※高杉先生添削
		16:30	木	⑳反省会記録		栄養士・調理員	
5日後	／	16:30	月	㉑嗜好調査票集計結果	要	栄養士	アンケート結果(A4で1枚) +原紙
				㉒原価計算表		栄養士	
1週間後	／		水	発表		栄養士・調理員	
		16:30	水	★☆①～㉒、㉓		栄養士・調理員	ファイルに番号順で すべてとして提出のこと

前日15:00～
A14にて検収作業
0 検収の記録簿

洋食屋さん風ランチ

<p>ハヤシライス (バターライス) 温泉卵 海藻サラダ フルーツポンチ</p>	<p>本日の 栄養価</p>	<p>エネルギー 736kcal タンパク質 25.3g 脂質 20.7g 塩分 2.6g</p>	
--	--------------------	---	---

「ハヤシライスの由来」
本来は「ハッシュドビーフ」という名前でした。
しかし、日本に入る際に、日本人が聞き間違えて
「ハヤシライス」となりました。

図4 机上媒体例

る。この試作を受けて決定した献立の発注票と調理の工程表を作成し実習日の1週間前に教員と打ち合わせを行う。また、喫食者に献立の栄養量や特徴・工夫点を伝える為の机上媒体(図4)とアンケートを実習までに作成しておく。さらに予定喫食者分の食札を印刷し、アレルギーなどによる禁止食品の有無を確認する。もしもアレルギーなどの為使用できない食材があれば代替食品も発注する。

実習前日の授業終了後に発注した食材の検収作業を行い、届いた食材の品質や重量・品温を確認する。

2・2・2 実習当日

本学の時間割では本実習の開始は9時45分であるが準備時間を考慮して当日の実習班は9時に集合する。集合後は以下のような準備を行う。(図5)

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">①身支度を整え、手指の洗浄・消毒をする②衛生点検を実施する③水道水の残留塩素濃度測定④作業台の清拭・消毒⑤食器洗浄機・温冷配膳車のスイッチを入れる |
|---|

図5 当日の準備

準備が終わり次第栄養士役が中心となってミーティングを行い、予定変更の有無や注意事項等の情報を班員に周知する。その後調理作業を開始する。本実習の調理作業は厚生労働省が作成した大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて行う。

試作に基づいて調理し、味を複数名で確認した後学科長が検食を行う。指摘や感想を栄養士役が聞き、内容を班員に伝え、改善可能であればそれを実行する。

盛り付けができ次第、食札に従って料理をトレーに乗せ、喫食者である学生や高校生・教職員が試食室に来室したら配膳を行い順次喫食開始とする。試食室の収容人数が36名と提供食数より少ない為、栄養健康学科の教員と1年生は別室(2階調理実習室)にて喫食する。この時に栄養士役は二つの喫食会場において、机上媒体の説明をしたりアンケートの記入を依頼したりする。

アンケート結果報告の発表は、別室の栄養健康学科の教員と1年生が喫食している時に前回の実習班が行う。本来なら他の喫食者にも発表を聞いてもらいたいが、時間的な都合で断念している。これを2年生も全員一緒に聞いた後、下膳を済ませ喫食する。

休憩後は食器や器具の洗浄・消毒・片付け、清掃、終了点検、反省会を行い当日の実習は終了とする。

2・2・3 実習後

次の実習班の給食提供時にアンケート集計結果と実習の反省・感想を発表する。それまでに以下のことを行う。(図6)

- ①アンケートの集計
- ②意見や要望・質問をまとめ返答や解決策を検討
- ③納品書と在庫食品の単価表から原価を計算
- ④アンケート集計結果を図表化し意見をまとめたプリントを作成
- ⑤発表のリハーサルを実施

図6 実習後に行うこと

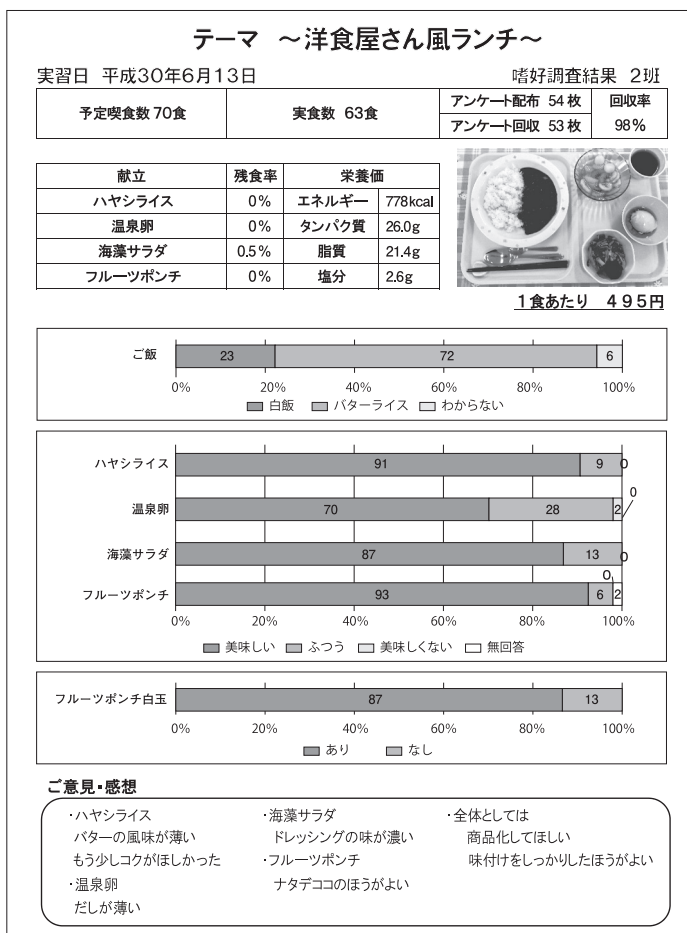


図7 集計結果表例

発表はアンケート集計結果表(図7)をもとに説明し、実習について反省や感想を述べた後質問に答える。この発表が終わったら実習の帳票類をまとめ、ファイルに綴じて教員に提出する。

3 現状と指導内容

本実習では進行の程度に応じて以下のことに留意して各班に指導を行っている。

3・1 献立作成について

2・1で述べた献立作成の条件を満たすこととあわせて、完食してもらうことが給食の目的である。したがって味はもちろん、色彩や食材・調味料の組み合わせ等に配慮し、以前のアンケート結果をフィードバックして大多数の喫食者が食べてみたいと思うような献立を作成する必要がある。意気込みすぎて、奇をてらうような献立を立てるきらいがあるので、安心して口のできるいつもの味、いわゆる一般受けする料理も組み込むよう助言をしている。それだけでなく、同年代の女性の目を引くような料理またはデザートが一品でもあれば、印象が良くなり満足度も上がることも伝え、食材や盛り付け方についても工夫をするよう促す。ただし、予算内に納まるよう使用する食材の旬や分量を検討することも指示している。

3・2 実習前

本実習の時間内に1実習につき一度ほど試作の時間を設けている。試作の目的は作成した献立が時間内に美味しくできるか班のメンバー全員で検討・決定・周知することである。この時に何種類かの調理法や味付け、盛り付け方法などを検討してから決定すれば、一度の試作で献立が完成する。例えば主菜の付け合せ野菜の調理方法について班内で意見が分かれているなら、食材を少し多めに準備し、「生（なま）」「炒め」「茹で」を作成し主菜との食べ合わせや見栄えを検討するなどといったことである。

味に関しては試作で少量作る場合と実習当日大量に作る場合では様々な条件の違いから試作時の味の再現は難しいことが多い。だが班のメンバー全員が試作した時の「おいしい味」を覚えておけば複数名で検討でき訂正できる。また味を覚え再現する訓練にもなる。よって試作と味見について徹底するよう繰り返し指導している。

実習当日は調理以外の作業に時間を割くのは難しくなる。よって調理作業以外で出来ることはほとんどを前日までに終わておくよう指導している。食札の準備の際は、食札に印刷されている禁止食品と献立とを照らし合わせて、アレルギー等の為使用できない食材がないか確認する。それを献立に使用している時には該当食材を除き、代替食材を用意して提供することを班で周知徹底するよう指導する。

この準備段階で繰り返し伝えていることは自宅での実施献立の調理である。調理の手順を把握し、優先順位をつけて効率よく作業する方法を習得するには一人で全工程を行うことが最善

の策と考える。よって学生には必ず実習当日までに自宅で実施献立を調理し、効率の良い作業手順を確認するよう指導している。

実習前日の授業終了後には栄養士役が中心になって発注した食品の検収作業を行う。食品別の確認事項やその食材特有の注意点などを説明しながら実施している。この時に見る目を養えるよう品質の良い食品の見分け方についての説明も行う。

3・3 実習当日

大量調理の現場は器具や機器も規模が大きく、少しの不注意が大怪我につながる。また異物混入についてもより配慮しなければならない。その為に服の装飾や香りについても指導している。具体的には、ビーズやスパンコールなどの飾りのついた服やモヘアニットなどの抜け毛が心配される服、フードがついた服の禁止と過剰な柔軟剤等の使用に配慮するといったことである。

実習開始時のミーティングは栄養士役の学生中心で行い、アレルギー等による使用禁止食品や試作から変更した点などその日注意すべきことが全員に周知できているか確認する。

調理が始まると大量調理衛生管理マニュアルに従って作業が行われているか場面ごとに声をかけ、守られていないようであれば指摘しマニュアルに沿った作業方法を教える。

味見や盛り付け・配膳など基本的には学生が自主的にすすめているが、大量調理ならではのコツが利用できそうなところはその都度教えている。特に最近は作業動線を効率的に作ることに苦手な学生が多く、無駄な動きをすることがよくある。その場合、教員が立ち位置や鍋・食器等の位置を変え、最短で安全に作業できる方法を見せるようにしている。

3・4 実習後

喫食者のアンケートを集計する時は、マイナスの評価を大切にしよう指導している。それは改善の可能性があるからこそもらえた意見だからである。この評価の問題点を探り解決法を班で周知すれば次回に生かされより良い実習につながる。

発表時に配布するアンケート集計結果用紙を作成する時はグラフの様式選択、文字や図の配置など正確にわかりやすくできているかに着目し指導している。表計算作業が得意な学生は問題なく速やかに作成し終えるが、苦手な学生がこの作業の担当になった時はグラフ作成などの基本操作から取り組むことになり、本実習の時間外の作業が長くなる原因の一つになっている。

上記の集計用紙ができたら班のメンバー全員と教員で発表のリハーサルを行う。声の大きさや言葉遣い・発表時の姿勢を指導すると同時に、結果を端的にわかりやすく伝えているか、誤解を与えるような内容でないか、結果が正しく分析されているかなどを確認している。

4 履修後アンケートの実施・集計・報告と考察

本実習の現状における課題のうち、本実習に費やす時間が多くなった原因について学生にアンケートを行った。

4・1 実施・集計

日 時：平成30年12月4日（火）放課後

場 所：本学内講義室

対 象：本学栄養健康学科2年生

人 数：14名（欠席者除く）

回収率：100%

質問数：3問

質問①5項目（献立作成、試作、工程表・発注票作成、前日準備、アンケート集計結果表の作成）について、時間割表以外の時間（昼休み、放課後など）を使った作業のうち、時間が多くかかった順に番号を入れてください。

質問②試作は1回の実習につき何回行いましたか（1回目の既成献立を除く）。またどうすればその回数を減らせるとおもいますか。

質問③先輩が到達目標を達成しやすくするための意見があれば記入してください。

集計方法：①1番＝5点、2番＝4点、3番＝3点、4番＝2点、5番＝1点とし、回答人数に点数を乗じて各項目の合計点として比較した。

②平均値を算出した。

4・2 報告・考察

結果を順に報告する。

質問①学生が一番時間を費やしたのは献立作成（66ポイント）、その次が試作（52ポイント）であった（表4）。

質問②2.4回

記述回答には、「自宅で試作を行う」（4人）「よく話し合う」（2人）などのほか「先輩の献立を参考にする」や「調味%を参考にする」といった既存の資料を利用するという意見が見られた。しかし、「減らす必要はない」という意見もあった。

③「コミュニケーションをとる」（3人）「自宅で試作を行う」（2人）「工程・献立を頭に入れておく」（2人）という意見が見られた。

表4 多くの時間をかけた作業（実習時間を除く） 単位：人

時間がかった順 作業内容	1番 (5点)	2番 (4点)	3番 (3点)	4番 (2点)	5番 (1点)	ポイント 合計(点)
献立作成	12	1		1		66
試作	2	9	1	1	1	52
工程表・発注票作成		1	7	4	2	30
前日準備			2	5	7	23
アンケート集計結果表の作成		3	4	3	4	34

献立作成については前述の図2で示した条件で作成するよう指示している。しかしこの作業に多くの時間がかかるようであれば、教員が作成する既製献立を多くしたり献立作成の条件等を少なくしたりして実習することを検討すべきであろう。学生の達成感はあるかもしれない

★

試作検討記録用紙

班 栄養士 _____

テーマ (_____) 試作日 / _____ 実習日 / _____

献立名	※献立名を記入し、試作するものに○をつける				盛りつけ決定
	主食				
	主菜				
	副菜1				
	副菜2				
	汁物				
	デザート				
味	<ul style="list-style-type: none"> ・味のバランス ・調味パーセント 				改善点
	<ul style="list-style-type: none"> 主食 ○ ○ ○ ○ ○ 主菜 ○ ○ ○ ○ ○ 副菜1 ○ ○ ○ ○ ○ 副菜2 ○ ○ ○ ○ ○ 汁物 ○ ○ ○ ○ ○ デザート ○ ○ ○ ○ ○ 	<ul style="list-style-type: none"> ・調味パーセント 主食 ○ ○ ○ ○ ○ 主菜 ○ ○ ○ ○ ○ 副菜1 ○ ○ ○ ○ ○ 副菜2 ○ ○ ○ ○ ○ 汁物 ○ ○ ○ ○ ○ デザート ○ ○ ○ ○ ○ 			改善点
盛りつけ効果	<ul style="list-style-type: none"> ・色彩 ・切り方 ・盛り方 ・分量および食器 				改善点
					改善点
					改善点
					改善点
作業					改善点

図8 試作検討記録用紙

が、現状を見据えると献立作成の工程を簡略化する効果は大きい。

2番目に多くの時間を費やした試作については前述のように献立作成の条件を変えることにより、自ずと試作にかかる時間は減ると考えている。教員が献立を作成することにより、学生が試作で決定しなければならない事項が減るからである。また、実習内の試作時間のみで味や盛り付け等の問題点を全て解決できるように現在の試作検討記録用紙(図8)の記入項目も再検討したい。試作時に確認すべきことを予め班全体で把握・記入し、それを見落とすことなく解決して試作

を終えられるような記入欄を追加することを考えている。この対策は帳票作成にかかる時間が増え一見不合理にも思える。しかし2回目以降の試作は本実習時間内ではなく昼食時間や授業終了後に班員で時間調整をし、食材の買い出し、試作調理、片付け等を行っているので帳票を詳細に記入するより多くの時間がかかっている。結果的に試作前や試作時の検討事項を詳細に検討・記入する方が時間短縮につながると考える。

表4のアンケート結果でもう一つ検証すべき課題はアンケート集計結果票の作成である。献立作成と試作という二つの作業については明らかな結果が出たが、アンケート集計結果票の作成については多く時間がかかった順として2～5番目を選んだ学生が3～4人といずれの順位においても大差はなかった。パソコン作業が得意か苦手かの差が表れたものと思われる。この問題の解消法として表計算等の担当教員とさらに連携を強め、実習内容等についてもっと多くの情報を提供し、苦手な学生でもアンケート集計結果票を短時間で作成できるよう配慮したい。

5 まとめ

以上、本実習に費やす時間の多さという点から検証してきた。しかしこの報告をまとめるにあたり具体的な時間調査は行っておらず、献立作成条件や試作検討用紙の変更などの対策を実行してもその効果の時間的な検証は困難である。ただ、本来の実習時間内に終えられない作業を少しでも減らし、学生が無理なく本実習に取り組めるよう改めることは急ぐべき課題である。本実習を適切な時間内に収め学生が負担に思うことなく授業目標に到達できるよう今後も検討を重ねていきたい。

注) 参考・引用文献

- 1) 日本栄養士養成施設協会：栄養士・管理栄養士とは <https://www.eiyo.or.jp/about.html>
- 2) 浅井直美・石井克枝：日本家庭科教育学会 第55回大会・2012例会：中学生の調理技能・技術の実態：1970・80年代と比較して 口頭発表要旨集より
- 3) 内閣府「平成19年版 男女共同参画白書」 pp.30
- 4) 岩村暢子：『残念和食にもワケがある—写真で見るニッポンの食卓の今』中央公論新社 pp.61
2017年発行
- 5) 菱田明・佐々木敏：日本人の食事摂取基準（2015年版）第一出版 2014年