

博 士 学 位 論 文

児童生徒に対する食育の指導方法
と評価に関する研究

2018(平成 30)年 3 月

山口県立大学大学院
健康福祉学研究科 健康福祉学専攻

中 津 井 貴 子

論文要旨

題名：児童生徒に対する食育の指導方法と評価に関する研究

氏名：中津井貴子

本研究は、小中学校の食育活動において学校ごとに設定する「食に関する指導の目標（到達目標）」を達成できたかどうかを測定する「食育効果調査票」を作成し、その調査結果に基づいて作成した「教育プログラム」を実施して、その運用と効果を検証することを通して、「教育プログラム」の継続的な改善により食育活動を推進する PDCA サイクル・モデルを提案することを目的とした。

第 1 章では、学校における食育の現状と食育の評価に関する先行研究を概観した。食育活動を改善するためには PDCA サイクルに基づく継続的な取組と、それを可能にするための食育の到達度を評価する客観的な指標の必要性を論じた。

第 2 章では、文部科学省が提示している「各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標」を「知識」、「技術」、「行動(習慣)」の 3 つの視点から分類し、それらを網羅する質問項目からなる「食育効果調査票」の作成方法について記載した。

第 3 章では、第 2 章で作成した「食育効果調査票」を用いて、児童生徒(小学校 5 年生から中学校 3 年生までの 5 学年)の食育の到達度の現状を調査し、学習の継続による食育活動の効果の定着・蓄積が見られないことから、家庭を巻き込んだ体験的・継続的取組が必要であることが明らかになった。

第 4 章では、家庭を巻き込んだ「教育プログラム」作成の参考とするために、保護者の就労状況と保護者や児童生徒の食生活や食教育等の関連を検討し、家事専門の保護者と有職の保護者とでは、抱えている課題が異なることが明らかになった。

第 5 章では、第 3 章と第 4 章で抽出された課題を解決するために、「親子料理教室」と「弁当の日」の教育プログラムを「PDCA サイクル・モデル」に基づいて二年間実施した。一年目の結果を踏まえて、「親子料理教室」では、「共食」の視点と「保護者」の視点を導入することにより、「弁当の日」では「ワークシート」の記入を支援する取組を強化することにより二年目の教育プログラムを改善することができた。「食育効果調査票」による調査結果においても、「弁当の日」に取り組んだ介入群では、「知識」、「技術」、「行動(習慣)」の 3 つの視点すべてにおいて「対象群」よりも有意に高いことが観察された。

第 6 章では、以上の研究成果を踏まえて、本研究の限界と今後の研究の方向性について考察を記載した。

Abstract

Title: Study of the educational programs and the assessment of “Shokuiku (Food and Nutrition Education)” in school

Name : Takako Nakatsui

The purpose of this study is to develop the questionnaire which assess the degree of achievement of goal set up by the diet and nutrition educator in each elementary and junior high school for “Shokuiku (Food and Nutrition Education)”, and to carry out the educational programs planned to improve the subjects picked up from the survey using the questionnaire. And I propose the PDCA cycle model for Shokuiku in school.

In chapter 1, I overviewed the present situation and the problems of Shokuiku at school, and reviewed the previous studies about the assessment of Shokuiku. I discussed the necessity of the measures to improve the activities of Shokuiku based on the PDCA cycle and the objective index to assess the degree of achievement of the goal of Shokuiku at school.

In chapter 2, I described the method to develop the questionnaire to assess the degree of achievement of the goals of Shokuiku proposed by the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology from the 3 points of view: knowledges, skills, and behavior (habit).

In chapter 3, I surveyed the students from the 5th grade of elementary school to 3rd grade of junior high school using the questionnaire developed in chapter 2. The findings showed that the accumulation of the effects of the education for Shokuiku in school were not enough, and suggested the needs of the measures to learn continually through the practical experiences including their families.

In chapter 4, I surveyed the parents to examine the association of the working status of the parents with their dietary habits and the food education in home. The findings showed that the housewife and the employed parents had their respective problems in Shokuiku.

In chapter 4, I carried out the two educational programs: “Cooking class for the children and their parents” and “The day of BENTO (students come to school with lunch box made by themselves)” The programs were planned and improved based on the PDCA cycle model for Shokuiku in school. The degree of the achievement of the goal of “the day of BENTO” in the intervention school was higher than that in the control school.

In chapter 6, I described the limitation of the present study and the direction of the future study in Shokuiku.

目 次

第1章 緒言

1. 研究背景	1
1) 日本人の食生活の変化と課題	
2) 子どもの食生活の課題と学校における「食育」の導入	
3) 食育のPDCAサイクルと栄養教諭の役割	
4) 学校における食育の評価と改善(PDCAサイクル)の現状	
2. 研究仮説	12
3. 本研究の目的と意義	14
1) 本研究の目的	
2) 構成	
3) 本研究の意義	
4. 用語解説及び定義	15

第2章 「食育効果調査票」の作成

1. 学校における食育の効果を評価する観点	18
2. 「食育効果調査票」の作成方法	21

第3章 「食育効果調査票」による食育の現状把握

1. 方法	27
1) 調査対象	
2) 調査方法と倫理的配慮	
3) 分析方法	
2. 結果	29
1) 知識の評価	
2) 技術の評価	
3) 行動(習慣)の評価	
3. まとめ	59

第4章 保護者の就労状況が子どもの食生活等へ及ぼす影響

1. 背景	60
2. 目的	60
3. 方法	60
1) 対象者	
2) 調査方法	
4. 調査内容	61
5. 分析方法	64
6. 結果	65
1) 保護者の就労状況と子どもとの関係、年齢分布	
2) 保護者の就労状況と保護者及び児童生徒の食生活等との関係	
3) 小学校の保護者の就労状況別の「子どもの食生活の悩み」	
7. 考察	67
8. まとめ	69

第5章 児童生徒に対する食育の指導方法の検証

1. 親子料理教室	70
1) 背景	
2) 到達目標の設定	
3) 実施方法	
4) 結果	
5) 考察	
6) 本研究の課題	
7) まとめ	
2. 中学校における「弁当の日」の取組	109
1) 背景	
2) 到達目標の設定	
3) 実施方法	
4) 結果	
5) 考察	
6) 本研究の課題	
7) まとめ	

第6章 結語

1. 「食育効果調査票」によって食育の現状を評価してわかったこと …… 165
2. 「学校における食育のPDCAサイクル・モデル」の提案と運用 …… 165
3. 学校現場での「食育効果評価票」と「学校における食育のPDCAサイクル・モデル」の活用に向けて …… 166
4. 研究の限界 …… 167
5. 今後の研究の方向性 …… 167

引用・参考文献 …… 169

巻末資料 1 …… 181

巻末資料 2 …… 184

第1章 緒言

1. 研究背景

(1) 日本人の食生活の変化と課題

日本人の食生活は、高度経済成長期を境に大きく変化した。高度経済成長期以前の食生活は、家庭で手作りしたものを食べる「内食」が中心だったが、高度経済成長期以降は、所得の増加や単独世帯と女性就労者の増加などの社会情勢の変化を背景に、総菜や持ち帰り弁当などを家に持ち帰って食べる「中食」や「外食」をする機会が増えてきた^{1,2)}。そのことが主食である米の消費量を減少させ、反対に畜産物や油脂類の摂取量を増加させる要因になり、望ましい栄養バランスとされる昭和55年のPFC比(13%、25.5%、61.5%)が崩れ、高エネルギー高脂肪の食生活に変化した^{3,4)}。

食生活の変化は、新たな課題を引き起こしている。食生活を取り巻く社会環境の変化に伴い、20歳代、30歳代の朝食欠食率の増加、運動不足等による肥満や生活習慣病の増加、過度のやせ、孤食、食品ロスといった様々な問題が顕在化している^{5,6)}。また、食生活の外部化と簡便化志向の高まりは、これまで培われてきた家庭料理の味や郷土の食文化の継承、自然の恩恵に対する感謝の気持ちや勤労の大切さなどを理解する機会の喪失に繋がることから、食を通じて地域等を理解する取組や学習の機会を作り出す取組も重要になってきている⁷⁾。

(2) 子どもの食生活の課題と学校における「食育」の導入

最近の子どもの食生活に関する調査では、偏食やしつけ・マナーに関する課題が指摘されている。上岡⁸⁾の行政関係者や小中学校・幼稚園の教員、保護者、農協職員、婦人会に所属する町民を対象とした研究で上位に挙げられた項目は、「自分の好きな物だけ食べる」(65.6%)、「野菜をあまり食べない」(56.5%)、「好き嫌いが多い」(41.6%)、「偏食をする」(37.6%)、「おやつは食べるがご飯はあまり食べない」(35.6%)など、「偏食」に関する項目が多く、次いで、「食べ物を粗末に扱う」(30.0%)、「食事のマナーが悪い」(29.5%)、「箸をきちんと持てない」(25.3%)などの「しつけやマナー」に関する項目が多かったという。これらの課題を解決するためには、子どもの教育だけでなく、保護者の教育も含めて家庭の役割を再認識することが必要であると指摘している。

このような課題に対処するため、平成17年に「食育基本法」⁹⁾が施行された。食育基本法の前文では、食育を生きる上での基本であって、教育の三本の柱である知育、徳育、

体育の基礎となるべきものと位置付けている。また、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることを明記している。同法施行により策定された「食育推進基本計画」⁷⁾では、成長期の子どもたちの健全な食生活の実現と豊かな人間形成を図るため、外食や調理済み食品の利用の増大といった社会環境の中でも食事や栄養を正しい知識や情報をもとに選択して食べるための自己管理能力を育成する視点に加えて、学校で学び身に付けたことを次の世代に継承する態度を育成するという視点の必要性を強調している。

学校における食育の推進体制を整備するため、平成17年度に「教育に関する資質」と「栄養に関する専門性」を併せ持つ栄養教諭制度が施行¹⁰⁾された。全国の都道府県に配置された栄養教諭の数は、平成17年度の配置当初は4県に34人であったが、平成28年5月現在で47都道府県に5,765人が配置されてきた¹¹⁾。また、平成20年3月告示の小学校及び中学校の学習指導要領^{12,13)}では、総則に「学校における食育の推進」が位置づけられ、関連する教科等での食育に関する記述が充実してきた。さらに、平成21年4月に施行した「改正学校給食法」¹⁴⁾では、学校給食の主な目的を「栄養改善」から「食育」に転換して、その第1条(法律の目的)に「学校における食育の推進」が位置づけられ、学校給食を活用した食に関する指導を行うことが定められ学校における食育を担う栄養教諭の役割も明確になっている。

そのような中で、文部科学省は学校における食育を推進していくための手引き書として、平成19年に「食に関する指導の手引き」¹⁵⁾を発行した。平成22年には、新学習指導要領や改正学校給食法等を踏まえた内容に改訂された「食に関する指導の手引き—第一次改訂版—」¹⁶⁾(以下、「手引き書」)を発行している。手引き書には、学校における食育を推進していくための各学年の発達段階における食に関する指導の目標例や目標を達成するための各教科における展開例や学校給食を生きた教材として活用する方法例等が記載されている。この手引き書を元に、学校教育活動全体の中で栄養教諭や学級担任や養護教諭、家庭・地域が連携して児童生徒の発達段階に即した食に関する指導が行われている。

(3) 食育のPDCAサイクルと栄養教諭の役割

栄養教諭の役割は、栄養に関する専門職としての知識と技能を生かしてPDCAサイクルに基づく栄養教育を行うことである。まず、給食時間の喫食状況や食生活等の実態調

査を実施し、問題点を抽出して「食に関する指導の目標（到達目標）」を設定する¹⁶⁾。次に、目標を達成するために学校教育活動の様々な領域を系統立てて食に関する指導を行うための「年間指導計画」を策定する。この計画（Plan）に基づき、栄養教育の取組を実施し（Do）、その効果を評価し（Check）、目標・教育方法を改善するための見直し（Action）を行う¹⁶⁾。そして、当該年度のPDCAを踏まえて、次年度の「食に関する指導の目標」の設定と「年間指導計画」の作成を行うことにより、継続的な改善のサイクルが可能になる。さらに、栄養教諭は、食育の推進状況を学校の教職員及び家庭・地域と共有し、連携・調整を図りながら、学校教育活動全体で食育を推進していく役割を担っている¹⁶⁾。

(4) 学校における食育の評価と改善(PDCA サイクル)の現状

平成17年度に栄養教諭が配置されてきた当初より「食育」を評価することは難しいとされ、何を基準として食育を評価していくのか、各年度のPDCAを踏まえて次年度の「食に関する指導の目標（到達目標）」の設定と「年間指導計画」を作成して進めるとされているが具体的な内容で取り組むことができていないという現状がある。このことは、栄養教諭が配置されて十年が経過した現在においても、未だ学校における食育の評価は活動報告にとどまるものが多いという現状からも窺える。

各都道府県教育委員会担当課^{17~63)}は、各都道府県内の学校における食育を推進していく指導的立場にある。このことから、各都道府県教育委員会の担当課では、各都道府県オリジナルの実践事例集などの手引き書や食育の啓発を目的としたリーフレットを作成するなどしている(表1)。また、給食メニューの紹介や各種コンクールを開催するなどして、朝食を食べることの大切さや地場産物や郷土料理を組み入れた学校給食を紹介し、地域に根ざした学校における食育を推進する取組を進めている。その中でも、広島県教育委員会⁵⁰⁾は栄養教諭が配置されている学校の成果と課題を市町教育委員会単位で報告させて公開し、共有できる形にしている。文部科学省は、こうした食育の取組を学校教育活動の学校評価に位置付けて、PDCA サイクルに基づく継続的、組織的な取組にすることを求めている。しかし、「親子料理教室」や「弁当の日」などの食育の取組の報告はされている^{64, 65, 66, 67)}が、学校における食育の取組としてPDCA サイクルに基づいて成果や課題を検証しながら進めている内容の報告はない。各都道府県教育委員会担当課で作成された実践事例集や取組状況からも、PDCA サイクルに基づいて実施して

いる状況は見受けられないが、兵庫県⁴⁴⁾と宮城県²⁰⁾の2つの県において作成された手引き書には学校における食育の評価をどのように行うかを具体的に示してある。兵庫県教育委員会では、この手引き書を平成25年3月に作成し、宮城県教育委員会²⁰⁾の手引き書は平成26年3月に作成しており、いずれも改訂版が出されている。特に、兵庫県教育委員会⁴⁴⁾が作成している「教職員用『学校における食育実践プログラム』(改訂版)」は、学校における食育の進め方として、食育目標の設定の方法から目標に基づく学習評価や食育の取組の評価等の内容を詳細に記してある。しかし、この兵庫県の手引き書においても児童生徒の食生活が改善されているかどうかを評価する評価項目については、「様々な食生活調査の様式が活用できるが独立行政法人日本スポーツ振興センターの児童・生徒の食事状況調査報告書⁶⁸⁾をそのまま使う場合が多い」という記述になっている。そのため、児童生徒の食生活の実態把握や課題抽出やどれだけの食育の効果があつたかの検証に用いる共有の「食育効果調査票」は、現段階では作成されておらず、児童生徒の実態把握の方法等は各学校現場に委ねられている。

平成29年に文部科学省は、「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育～チーム学校で取り組む食育推進のPDCA～」⁶⁹⁾を公開した。これにより、学校における食育を活動指標と成果指標を用いて評価することや、PDCAサイクルによる課題解決における栄養教諭の役割が明確に示された。しかし、活動指標の評価項目として例示された内容は、食に関する指導から栄養管理、衛生管理の内容のものと幅広い内容の記載がされており、学校全体の取組評価とも、教職員や栄養教諭個人の職務内容の評価とも捉える内容が混在した記述となっている。また、食育推進基本計画^{70,71)}に掲げられている数値目標の内容がそのまま評価項目として扱われており、最終的には、各学校の実情に合わせて評価指標を設定するなど、様式、方法等の全てを各学校に委ねることが記載されている⁶⁹⁾。

表1 各都道府県教育委員会担当課の食育事業

	都道府	都道府県教育委員会担当課での食育事業				
	県名	手引き 作成年月	各都道府県作成手引きでの「学 校における食育の評価」の扱い	食に関する指導案、食育プログ ラム等事例集	文部科学省及び各都道府県事業 による食育事業報告書	その他の食育事業
1	北海道 ¹⁷⁾	H20年3月		ホームページで公開		
2	青森県 ¹⁸⁾	H20年3月		ホームページで公開		
3	岩手県 ¹⁹⁾			ホームページで公開	ホームページで公開	食育啓発リーフレットで啓発
4	宮城県 ²⁰⁾	H26年3月	食に関する指導をPDCAサイク ルで進めることや評価につい て取り上げ記載			地場産食材使用献立コンクールの開催、 食育推進啓発カレンダーで啓発
5	秋田県 ²¹⁾				ホームページで公開：文部科学 省SSS事業報告書で評価指標と 評価方法が報告されている	
6	山形県 ²²⁾	H17年度		ホームページで公開		
7	福島県 ²³⁾			ホームページで公開	ホームページで公開	
8	茨城県 ²⁴⁾	h24年5月		ホームページで公開	給食時間における食に関する指 導を学級担任が行うことが示さ れている	作ろう料理コンテストの開催

9	栃木県 ²⁵⁾	h24年10月 h28年改訂				絵画・ポスターコンクールの開催、食育啓発リーフレットで啓発、学校給食レシピの紹介
10	群馬県 ²⁶⁾	掲載なし				
11	埼玉県 ²⁷⁾		ホームページで公開 すぐ使える言葉がけ事例集、 弁当の日実践事例集	ホームページで公開、市町教委 毎の取り組み事例の紹介		食育指導力向上授業研究会開催、誰でも作れる朝ごはんメニューの紹介、研究大会事例発表の資料公開、小学校と中学校における朝食摂取100%のための指導資料及び早寝早起き朝ごはんチェックカードの掲載
12	千葉県 ²⁸⁾		ホームページで公開	ホームページで公開		オリジナル弁当コンクール：児童が「食に関する学習ノート」で「弁当作り」の学習し、その学びをいかしてコンクールに応募という形で、児童の意欲を奮起させる取組を紹介
13	東京都 ²⁹⁾			ホームページで公開		
14	神奈川県 ³⁰⁾					学校給食メニューの紹介
15	新潟県 ³¹⁾		ホームページで公開			学校給食コンクールの開催
16	富山県 ³²⁾					食育ランチマットで啓発

17	石川県 ³³⁾			ホームページで公開	ホームページで公開	食育リーフレットで啓発
18	福井県 ³⁴⁾		「食べる力」、「作る力」、 「ふるさと福井の食を知る 力」の3つの視点と身に付け させる内容を示す	ホームページで公開		学校給食調理コンテストの開催
19	山梨県 ³⁵⁾	H25年3月		ホームページで公開	ホームページで公開	
20	長野県 ³⁶⁾	H19年3月	文部科学省の「食に関する手 引き」を5ペーパーにまとめ たものを掲載、課題→事後評 価		ホームページで公開	
21	岐阜県 ³⁷⁾				スーパー食育スクール3カ年3 校取組実践を各5ペーパーにま とめたものを掲載	食に関する実態調査の結果、GO!GO!栄養 戦隊げんきレンジャーで啓発
22	静岡県 ³⁸⁾	H22年3月		ホームページで公開	ホームページで公開	食育リーフレットで啓発、親子で作る学 校給食メニューコンクールの開催
23	愛知県 ³⁹⁾	H24年3月		ホームページで公開		早寝・早起き・朝ごはんリーフレットで 啓発

24	三重県 ⁴⁰⁾	H28年3月 改訂版		ホームページで公開		朝食メニューコンクールの開催、「みえの地物が一番給食の日」の実施、各地域の伊勢サミット給食を紹介
25	滋賀県 ⁴¹⁾			ホームページで公開		湖っ子食育大賞の発表、食育に関するポスターの募集・結果公表
26	京都府 ⁴²⁾				ホームページで公開：福知山市立日新中学校の取組で、評価方法	「食育月間」、「食育の日」、「和食の日」の取組紹介
27	大阪府 ⁴³⁾	H22年3月				「野菜バリバリ朝食刊」ポスターコンクール開催、地場産物を活用した学校給食を紹介
28	兵庫県 ⁴⁴⁾	H19年3月 H25年3月 改訂版	改訂版により、PDCAサイクルで推進を図ることや評価の方法を記載	ホームページで公開 教職員が具体的なイメージを持って食育に取り組めるよう食育事例や指導案を掲載		ひょうご食べもの資料集の紹介、朝ごはんリーフレットで啓発、
29	奈良県 ⁴⁵⁾					奈良県の郷土料理を紹介、食育啓発ポスターで啓発、

30	和歌山県 ⁴⁶⁾	H26年3月	食育推進体制等と児童生徒の実態に応じた目標に対する達成状況を評価することを明記	全ての実践事例に「栄養教諭からの一言アドバイス」を掲載		こころとからだをつくるスポーツ栄養レシピの紹介、学校給食での地場産物献立の紹介
31	鳥取県 ⁴⁷⁾			ホームページで公開	ホームページで公開	「食育の日」啓発資料、「県産野菜」の紹介
32	島根県 ⁴⁸⁾			ホームページで公開		「学校における食育推進」のためのリーフレットで啓発、「朝は一杯のみそ汁を飲もう」パンフレットで啓発
33	岡山県 ⁴⁹⁾				ホームページで公開	「簡単朝食レシピ」で啓発
34	広島県 ⁵⁰⁾		各市町教育委員会に栄養教諭が配置されている学校に年度ごとの実践報告書の提出を求め、公開			ブロック毎の栄養教諭合同会議の開催
35	山口県 ⁵¹⁾	H18年3月 H28年3月 改訂版				朝食レシピの紹介、保護者用食育リーフレットで啓発
36	徳島県 ⁵²⁾			ホームページで公開 「あわ食育」かるた、食育啓発資料		学校給食アイデア料理コンテストの開催、レシピの紹介、朝食アイデア料理コンテストの開催・レシピの紹介

第1章 緒言

37	香川県 ⁵³⁾				ホームページで公開	県庁食堂で、地場産物や郷土料理を入れた学校給食を紹介
38	愛媛県 ⁵⁴⁾	H20年3月		ホームページで公開	ホームページで公開	「食育月間」、「食育の日」の標語、ポスターの募集、朝食キャンペーンイメージソングの紹介
39	高知県 ⁵⁵⁾			ホームページで公開 地場産物学習教材	ホームページで公開	わくわく朝食レシピの紹介、「学校給食時間に行う食に関する指導」を推進するリーフレットで啓発、「高知の食べ物いっぱい入つちゅう日」の取組紹介、地場産物を使った給食レシピの紹介
40	福岡県 ⁵⁶⁾					学校給食レシピコンクールの開催
41	佐賀県 ⁵⁷⁾					
42	長崎県 ⁵⁸⁾		学校給食の手引き、長崎県の郷土料理と地場産物のメニュー集			
43	熊本県 ⁵⁹⁾	H20年3月	ホームページで公開	ホームページで公開	ホームページで公開	「朝食キャンペーン」ポスター、標語、レシピ募集、紹介、朝食キャンペーンイメージソングの紹介
44	大分県 ⁶⁰⁾				ホームページで公開	

45	宮崎県 ⁶¹⁾		ホームページで公開	ホームページで公開		
46	鹿児島県 ⁶²⁾					「鹿児島を丸ごと味わう学校給食の日」 の実施
47	沖縄県 ⁶³⁾					

2. 研究仮説

栄養教諭が配置されて10年が経過したが、学校における食育の評価は活動報告にとどまるものが多く、客観的な指標による到達度評価や課題解決に向けたPDCAサイクルの取組はいまだ不十分である。PDCAサイクルは、ビジネス分野における管理業務を円滑に運営し、継続的な改善を図るマネジメントの手法として開発されたものであるが、教育分野における授業改善など様々な分野において応用されている。

本研究では、このPDCAサイクルを、食育活動の継続的な改善の取組の手法として応用するために「学校における食育のPDCAサイクル・モデル」として提案している。このモデルにより、児童生徒の現状から課題を抽出（check）し、客観的指標に基づいて「食に関する指導の目標」を設定し、明確な到達目標を達成するための指導方法を工夫することができる。また、当該年度のCheck→Actionを次年度のPlan→Doに引き継ぐことにより継続的な改善のサイクルを可能にすることができる。学校における食育のPDCAサイクル・モデルを図1に示す。

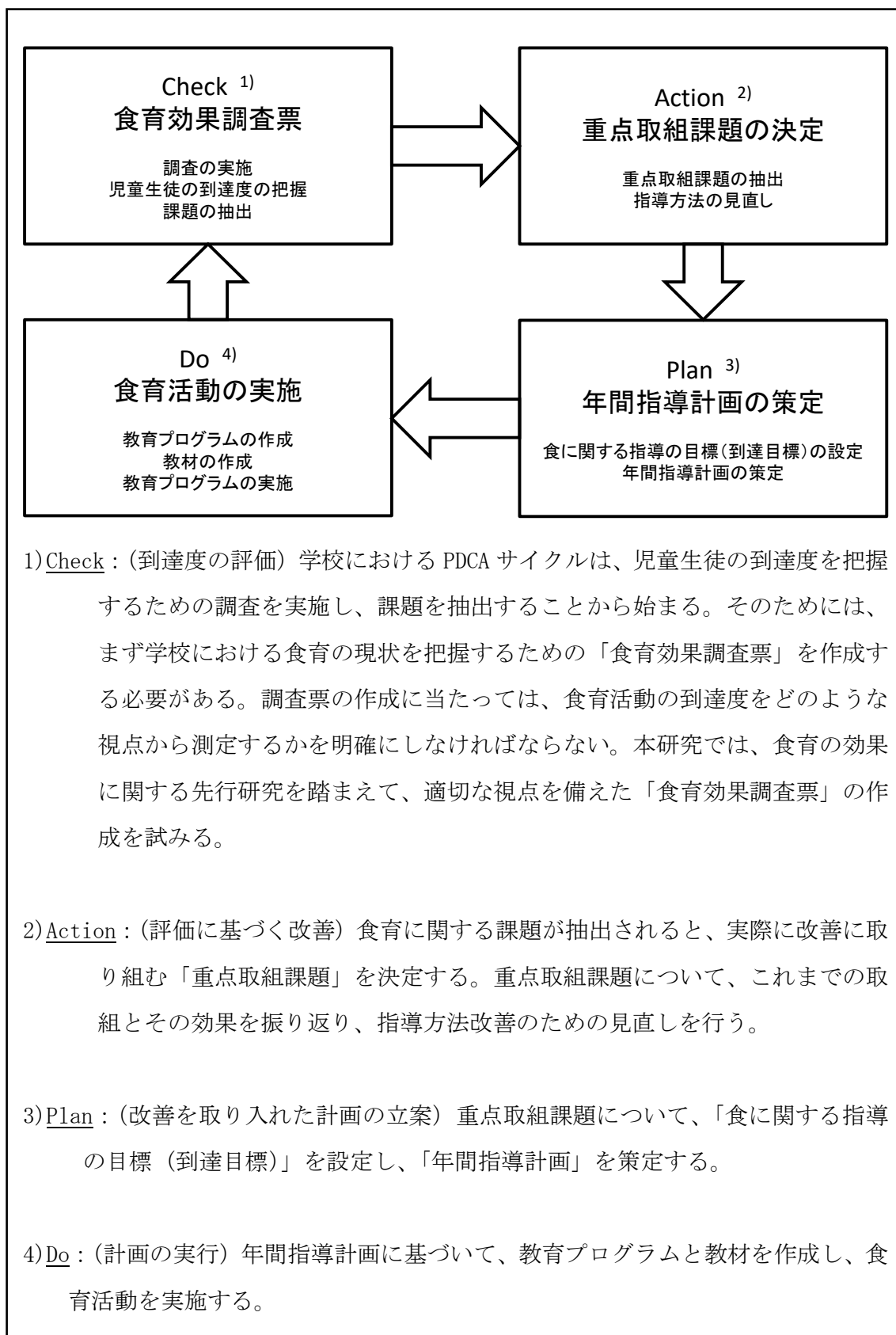


図1 学校における食育のPDCAサイクル・モデル

3. 本研究の目的と意義

(1) 本研究の目的

本研究の目的は、小中学校の食育活動において学校ごとに設定する「食に関する指導の目標（到達目標）」を達成できたかどうかを測定する「食育効果調査票」を作成し、その調査結果に基づいて作成した「教育プログラム」を実施して、その運用と効果を検証することを通して、「教育プログラム」の継続的な改善により食育活動を推進するPDCAサイクル・モデルを提案することである。

(2) 構成

第1章では、学校における食育の背景と現状、食育の評価に関する先行研究を概観し、食育活動を改善するためにはPDCAサイクルに基づく継続的な取組と、それを可能にするための食育の到達度を評価する客観的な指標の必要性について記載する。

第2章では、文部科学省が提示している「各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標」を「知識」、「技術」、「行動(習慣)」の3つの視点から分類し、それらを網羅する質問項目からなる「食育効果調査票」の作成方法について記載する。

第3章では、第2章で作成した「食育効果調査票」を用いて、児童生徒(小学校5年生から中学校3年生までの5学年)の食育の到達度の現状を調査し、学校における食育の現状と課題、家庭を巻き込んだ「教育プログラム」の必要性について記載する。

第4章では、家庭を巻き込んだ「教育プログラム」作成の参考とするために、保護者の就労状況と保護者や児童生徒の食生活や食教育等の関連を検討した結果を記載した。

第5章では、第3章と第4章で抽出された課題を解決するために、「親子料理教室」と「弁当の日」の教育プログラムを「PDCAサイクル・モデル」に基づいて2年間実施した結果を記載する。

第6章では、以上の研究成果を踏まえて、本研究の限界と今後の研究の方向性について記載する。

(3) 本研究の意義

学校における食育は、給食時間も含めて各学年・各教科において横断的な年間指導計画が策定され、実施される。そのことを学校の教職員のみならず家庭や地域と共有し、連携して進めることでその効果を高めることができる。手引き書¹⁶⁾では、学校における

食育の目標として6つの目標を掲げ、それぞれの目標に対して各学年での目標の例示がされているが、現状では、各学校が設定する「食に関する指導の目標（到達目標）」を客観的な根拠に基づいて設定することはできていない。

本研究の特色は、食育活動の到達目標を達成できたかどうかを測定するために、「知識」、「技術」、「行動(習慣)」の3つの食育の視点からなる「食育効果調査票」を作成し、それを用いて現状を把握し、課題を抽出して、その課題を解決するために「親子料理教室」と「弁当の日」の2つの「教育プログラム」を作成し、「学校における食育のPDCAサイクル・モデル」に基づいて2年間の取組を実施したことである。本研究が、食育活動の効果を数値で評価する方法を確立・定着させることに貢献し、学校現場の栄養教諭が評価に基づいてPDCAサイクルを回転させることによって指導方法を継続的に改善するモデルになることが期待される。

4. 用語解説及び定義

学習指導要領における食育の位置付け

学校における食に関する指導は、児童生徒に対し食生活と心身の健康に関して学校給食や関連教科で行われてきた。平成20年3月に告示された小学校及び中学校の学習指導要領^{12,13)}総則に「学校における食育の推進」が位置付けられ、関連教科にも学校における食育の推進に関する記述がされた。

学校における食育の推進

学校における食育は、特定の教科等において行われるものではなく、様々な教科等を関連させつつ、学校教育活動全体で推進している。児童生徒の発達段階を考慮して、各教科や特別活動の時間に取り組むことで、児童生徒は食に関する正しい知識を身に付けることができる。また、学校と家庭・地域が連携して継続した取組とすることが、児童生徒にとっては日常生活で実践を積み重ねることになり、生涯にわたっての望ましい食生活習慣の定着に繋がる。こうした取組の中で、意図的に学校給食を教材として活用しつつ給食時間をはじめ、各教科や特別活動の時間の中で食に関する指導を行っていくことが求められている。また、学校における食育を推進するための条件整備が進められてきている。

栄養教育制度

子どもたちの望ましい食習慣の形成のため、教育に関する資質と栄養に関する専門性を合わせ持ち、学校における食育の中核的な役割を担う栄養教諭制度¹⁰⁾が創設された。学校では、学校長のリーダーシップの元で学級担任や教科担任等がそれぞれの立場で相互に連携・協力を図りながら全校体制で食育の推進に取り組んでいくことが求められている。栄養教諭は、給食管理業務に加え学級担任等とチーム・ティーチングによって学校給食を見本としながら食に関する指導を行う。そして、食に関する様々な情報を収集し、生産者団体等と連携・地域の人材を活用するなど全教職員が継続的かつ体系的な食に関する指導ができるようコーディネーターとしての役割を担う。

学校評価

平成19年6月の学校教育法改正⁷²⁾により学校評価の根拠規定が新設され、これを受けて同年10月に、学校教育法施行規則⁷³⁾において、1)自己評価の実施・公表、2)保護者など学校関係者による評価の実施・公表、3)自己評価結果・学校関係者評価結果の設置者への報告に関する規定が設けられた。学校・家庭・地域の連携協力の促進と学校運営の自律的・継続的な改善・充実と地域住民・保護者の学校運営への参画を促進することができる。また、学校評価を行うことによって学校の設置者等が学校に対する支援や条件整備等の改善を行うこともできる。

PDCA サイクル

ビジネスの分野で、生産管理や品質管理などの管理業務を円滑に進めるためのマネジメントの手法の一つとして開発された。Plan（計画）→Do（実行）→Check（評価）→Act（改善）の4段階を繰り返すことによって、業務を継続的に改善することから、PDCA サイクルと呼ばれる。ビジネス以外の分野においても取組改善の手法として応用されている。栄養教育分野では、PDCA サイクルの過程を繰り返して対象者の栄養状態や健康状態を改善することに応用されている(表2)⁷⁴⁾。

表2 栄養教育の段階

第1段階	対象者の栄養状態、健康状態、さらに食生活を把握、分析し、問題点を明らかにする。	評価、判定 (アセスメント)
第2段階	問題点を解決すべき目標を設定し、具体的な計画を立てる。	計画：plan
第3段階	設定された計画に基づいて、行動変容が起こるように実施する。	実施：do
第4段階	栄養教育の効果を評価し、残されている問題点や新たに生じた問題点を明らかにし、再教育を行う。	再評価：check 再教育：action

管理栄養士講座栄養教育論 中村丁次・外山健二・笠原賀子編著より引用⁷⁴⁾

ヘルスプロモーション

WHO(世界保健機構)のオタワ憲章(1986年)において、「人々が自らの健康をコントロールし、改善することができるようにするプロセスである」と定義された。社会は人々が健康的なライフスタイルを選択できるように支援する責任を負っており、健康づくりに対する社会的支援を「ヘルスプロモーション」と呼んでいる⁷⁵⁾。

第2章 「食育効果調査票」の作成

1. 学校における食育の効果を評価する観点

学習指導要領の学習を評価する観点には、食育を評価するために必要な「行動(習慣)」の観点が含まれていない⁷⁶⁾。学習指導要領では、食に関する指導を行うための教科を新設するのではなく、体育科、保健体育科、家庭科、技術・家庭科、特別活動など現行の教科の枠の中で、発達段階を考慮しながら、それぞれの教科の特質に応じて適切に取り扱うことになっている。そのため、学年と教科を横断的に関連させて系統的・発展的な食に関する「年間指導計画」を策定する必要がある。しかし、これらの教科には学習評価の観点として、「関心・意欲・態度」、「思考・判断・表現」、「知識・理解」、「技能」の4つが設定されているが、食に関する指導を評価する観点は明示されていない。赤松、稲山^{76,77)}らは、学校教育では教科に関係なく一律に「関心・意欲・態度」、「思考・判断・表現」、「知識・理解」、「技能」の4つの観点で行う児童生徒の知識やスキルの習得を目標としているため、「行動(習慣)」の観点が含まれておらず、食育の本来の目的である「望ましい食習慣の形成」ができたかどうかを評価することができないと指摘している。「行動(習慣)」の観点を評価に加えることで、実際の児童生徒の食行動や望ましい食習慣の形成ができたかどうかを把握することが可能になり、学校における食育活動を学習の評価だけでなく健康教育・ヘルスプロモーションとしての側面から評価できるようになるという^{76,77,78)}。

これまで、食に関する指導の評価の観点について、複数の提案が報告されている。並河⁷⁹⁾は、「手引き書」¹⁶⁾の「各学年の食に関する指導の目標」を基に、各教科の観点に準じた内容を考慮した試案(表3)を作成し、「食生活への関心・意欲・態度」、「食生活を創意工夫する能力」、「食生活の技能」、「食生活についての知識・理解」の4つの観点を提案している。中村ら⁸⁰⁾の研究では、3つの先行研究を整理し、観点を「A. 食に関する正しい知識と望ましい食習慣の習得」、「B. 生活習慣病に関する知識と予防方法の習得」、「C. 食品の品質、安全性に関する知識と判断能力の習得」、「D. 地域の産物・文化の地域の習得や体験活動」の4つに分類し(表4)、さらに、食に関する指導の効果の程度を測定する「5段階の評価指標」(表5)を提案している。

表3 並河試案の「食に関する指導の評価の観点及びその趣旨」

観点		食生活への 関心・意欲・態度	食生活を創意工夫する 能力	食生活の技能	食生活についての 知識・理解
趣旨	小学校	食について関心を持ち、その大切さに気づき、食をよりよくしようとするために進んで実践しようとする。	食について見直し、身近な課題を見つけ、その解決を目指してよりよくするために考え自分なりに工夫している。	日常生活に必要な食生活に関する基礎的・基本的な技能を身に付けている。	日常生活に必要な食に関する基礎的・基本的な知識を身に付けている。
	中学校	食について関心を持ち、これからの生活を展望し、食生活を充実向上するために進んで実践しようとする。	食について見直し、課題を見つけ、その解決を目指して自分なりに工夫し創造している。	食に関する基礎的・基本的な技能を身に付けている。	食に関する基礎的・基本的な知識を身に付けている。

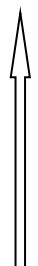
(並河、学校教育における食に関する指導の評価について(第2報)⁷⁹⁾より引用)

表4 中村らの「食育に関する分類指標(総合)」

	渡邊	足立	川口
A. 食に関する正しい知識と望ましい食習慣の習得	食に関する正しい知識と望ましい食習慣の習得	食行動(食行動・食生活・食習慣)	食生活、食事、習慣、嗜好、意識、調理、献立、栄養
B. 生活習慣病に関する知識と予防方法の習得	生活習慣病に関する知識と予防方法の習得	健康	教育
C. 食品の品質、安全性に関する知識と判断能力の習得	食品の品質、安全性に関する知識と判断能力の習得	食物、食行動(食知識・態度・スキル・管理能力)	食行動、社会的責任(意思決定、価値、意識、コマース、情報)
D. 地域の産物・文化の地域の習得や体験活動	地域の産物・文化の知識の習得や体験活動	食環境	食文化・伝統、社会的責任(環境、共生、米、栽培、市場、廃棄物)

(中村ら、食育活動の現状と課題⁸⁰⁾より引用)

表5 中村らの「5段階の評価指標」



5段階	食に関する行動の変容
4段階	行動につながる技術の獲得
3段階	食に関する態度の変化(考え方、行動の変容を起こす意欲を持つ)
2段階	食に関する知識の獲得
1段階	食に関する関心を持つ(食への興味を持つ、動機付け)

(中村ら、食育活動の現状と課題⁸⁰⁾より引用)

これらの提案に共通している観点は「知識・理解」、「技術」、「行動(習慣)」である。中村ら⁸⁰⁾の「5段階の評価指標」によれば、第1段階の「興味・関心」を持つことが第2段階の「知識」の獲得につながり、第3段階の「態度」の変化が第4段階の「技術」の獲得につながり、さらに第5段階の「行動」の変容につながる。このことは、学校における食育においては、「興味・関心」を持たせるように工夫した食育活動の効果は、「知識・理解」を獲得できたかどうかでその到達度を測定することができ、「態度」の変化を促すように工夫した食育活動の効果は、「技術」を獲得できたかどうかでその到達度を測定することができ、そして、食育活動全体の到達度としては、「行動(習慣)」の変容が起きたかどうかで測定することができることを示唆している。学習指導要領の「思考・判断・表現」は、並河⁷⁹⁾の提案の「食生活を創意工夫する能力」に相当するとことから、食育の評価においては「行動(習慣)」によって測定できると考えられる。「意欲」は、「興味・関心」から「知識・理解」へ進む動力に位置づけられる。これらのことを踏まえ、本研究では、学校における食育の効果を「知識」、「技術」、「行動(習慣)」の3つの観点から評価することとした。図2に学習指導要領の学習を評価する観点と食育の効果の評価する観点の関係を示す。

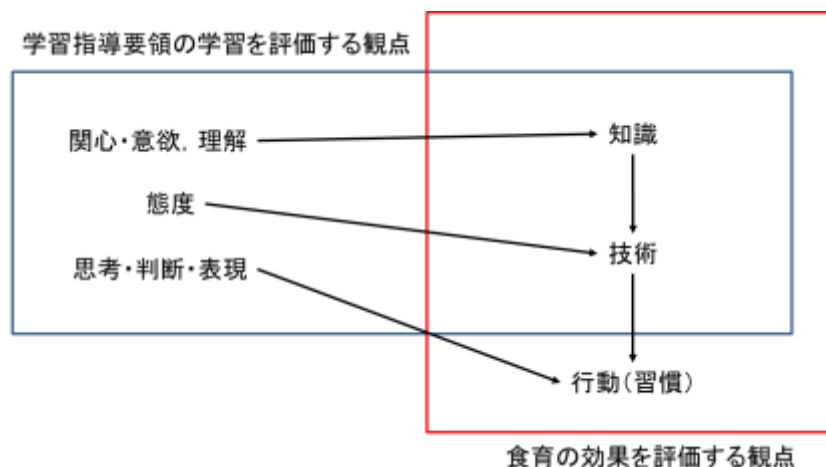


図2 学習指導要領の学習を評価する観点と食育の効果の評価する観点の関係

2. 「食育効果調査票」の作成方法

「食育効果調査票」は、小学校5年生から中学校3年生を対象に作成した。山口県では、児童生徒の食生活の実態を把握することを目的として、山口県学校栄養士会が山口県教育委員会の後援を得て、毎年5月に小学校5年生と中学校2年生を対象とした「食生活アンケート」調査を行っていることから、これを補完し、児童・生徒の成長を継続して観察するために、対象児童・生徒の学年を小学校5年生から中学校3年生の5学年とした。食育に関する「知識・理解」および「技術」の基本的な内容は、小学校5年生以上では大きく変わらないが、4年生以下では学年により大きく内容が変化し、内容が異なる調査票を作成する必要があることから、調査票作成の対象から除外した。

「食育効果調査票」に掲載すべき内容を整理するために、手引き書¹⁶⁾に示されている「各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標」を「知識」、「技術」、「行動(習慣)」の3つの視点から分類したものを表6に示す。また、小学校と中学校の学習指導要領^{12,13)}に示されている各教科、各学年の「食育」に関する部分を抽出し、小学校・中学校の9年間で食に関する指導として行う学習内容を整理したものを表7に示す。

「食育効果調査票」を構成する質問文は、石井⁸¹⁾が新学習指導要領を基に作成した「食に関する指導の観点と家庭科、技術・家庭科の学習内容」(表8)と(独)日本スポーツ振興センターの「平成22年度児童生徒の食事状況等調査報告書」⁶⁸⁾を参考にして作成した。(独)日本スポーツ振興センターの調査は、全国47都道府県の小学校5年生と中学校2年生を対象に実施されており、その質問文は槌本ら⁸²⁾や岡村ら⁸³⁾の食生活・食行動、食知識、生活習慣に関する研究、磯部ら⁸⁴⁾の小学生の調理技術及び食生活の実態に関する研究、山本⁸⁵⁾の中学生の偏食と食習慣の関連性を研究など多くの研究で活用されている。調理技術に関する質問は先行研究(表9)を参考に作成した。なお、新学習指導要領^{12,13)}に示されている調理に関する内容及び肉や魚を扱う調理は、児童生徒の嗜好が高くどの家庭でも作られている料理で、宿泊学習等で班活動でも作った経験があるカレー、シチューに関する質問文を作成した。次に、リストアップした質問文を「知識」、「技術」、「行動(習慣)」にグループ分けし、同じ内容の質問文を一つにまとめた。

質問文の選定にあたっては、手引き書¹⁶⁾の「各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標」(表6)及び小学校と中学校の学習指導要領^{12,13)}で示されている内容(表7)を網羅していることを確認した。選定した質問文の妥当性を検討するため、健康福祉学を専門とする研究者(医師)1名、小学校と中学校の栄養教諭3名の意見を参考にした。

最後に、試験的に小学校1校の5年生3クラスと中学校1校の2年生3クラスで調査を実施し、質問文の内容及び回答選択肢に不具合が無いことを確認した。

なお、「食育効果調査票」の質問文の内、「知識」に関する質問文の問い15の「育った地域の郷土料理を知っているか」の質問文は、中学校¹³⁾では指導が行われているが、小学校¹²⁾では指導することの定めはない。また、「技術」に関する質問文の問い20-6「シチューやカレーを作ることができる」と問い20-7「栄養バランスのとれた弁当を作ることができる」と問い20-8「家族の食事の献立を考え、作ることができる」の質問文も同様である。小学校¹²⁾では「米飯及びみそ汁の調理ができること」などの「調理の基礎を指導する」ことになっている。中学校¹³⁾のように「基礎的な日常食の調理ができること」、「地域の食材を生かした調理などの活動について工夫し、計画を立てて実践できるように指導する」ことは明記されていない。これらの質問文は、小学校と中学校の教育課程により、児童生徒の習得状況に差が出ることを想定して質問文を設定しているため、結果の評価にあたっては留意が必要である。

今回作成した「食育効果調査票」は、手引き書¹⁶⁾の「各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標」(表6)及び小学校と中学校の学習指導要領^{12,13)}で示されている内容(表7)を網羅していることから、質問項目数が多量になっている。そのため、学校現場で活用する場合は、各学校で作成する「食に関する指導の目標(到達目標)」の設定と「年間指導計画」の内容に合わせて、必要な質問項目を選択して調査を実施することも可能である。また、調査項目は到達度を評価する表現「である」で作成していることから、調査結果に基づいて次年度の「食に関する指導の目標(到達目標)」の設定に活用することもできる。

表6 各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標 食に関する指導の手引—第一次改訂版（平成22年3月文部科学省）¹⁶⁾引用

学年	①食事の重要性	②心身の健康	③食品を選択する能力	④感謝の心	⑤社会性	⑥食文化	
小学校	低学年	<ul style="list-style-type: none"> ○食べものに興味・関心を持つ。 ○食べものには命があることが分かる。 ○楽しく食事ができる。 ○朝食の大切さが分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○嫌いな食べ物でも親しみをもつことができる。 ○好き嫌いせずに食べようとする。 ○正しい手洗いができる。 ○よく噛んで食べることの大切さが分かる。 ○よい姿勢で落ち着いて食べることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○いろいろな食べものの名前が分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食事を作ってくれた人に感謝する。 ○食事を作ってくれる人の努力を知る。 ○心を込めて、いただきますとごちそうさまのあいさつができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○みんなと協力して給食の準備や後片付けができる。 ○正しくはしを使うことができる。 ○正しい食器の並べ方が分かる。 ○食器を正しく持って食べることができる。 ○給食の準備や後片付けができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○自分の住んでいる身近な土地でとれた食べものを知る。 ○季節や行事にちなんだ料理があることを知る。
	中学年	<ul style="list-style-type: none"> ○3食規則正しく食事をとり、生活リズムを整える事の大切さが分かる。 ○会話を楽しみながら食事を楽しむ。 	<ul style="list-style-type: none"> ○好き嫌いせずに食べようとする。 ○よく噛んで食べることができる。 ○健康に過ごすためには食事が大切なことが分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○いろいろな料理の名前が分かる。 ○食品を安全で衛生的に扱うことは大切だということが分かる。 ○衛生的に給食の準備や食事、後片付けができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食事は多くの人の努力があって作られることを知り、感謝の気持ちを持って食べることができる。 ○自然の恵みに感謝して食べることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食事のマナーを考えて楽しく食事ができる。 ○会話を工夫しながら楽しく食事ができる。 ○協力して食事の準備をしたり、分別してごみを片付けたりできる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○季節や行事にちなんだ料理があることが分かる。 ○地域の産物に興味をもち、日常の食事と関連付けて考えることができる。
	高学年	<ul style="list-style-type: none"> ○朝食をとることの大切さを理解し習慣化している。 	<ul style="list-style-type: none"> ○栄養のバランスのとれた食事の大切さが分かる。 ○5大栄養素と食品の三つの働きが分かり、好き嫌いせずに食べることができる。 ○食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせることで食べることの大切さを理解し、一食分の献立を考え調理することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の衛生に気をつけて、簡単に調理をすることができる。 ○衛生的に食事の準備や後片付けをすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食事にかかわる多くの人々や自然の恵みに感謝し、残さず食べることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○協力して食事の準備や後片付けを進んで実践する。 ○楽しい食事を通して、相手を思いやる気持ちをもつことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○特産物を理解し、日常の食事と関連付けて考えることができる。 ○食文化や食品の生産・流通・消費について理解を深める。 ○外国の食文化を通して、外国とのつながりを考えることができる。
中学校	1～3年	<ul style="list-style-type: none"> ○毎日規則正しく食事をとることができる。 ○生活の中で食事が果たす役割や自ら調理できることの重要性、健康と食事との関わりを理解する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○自分の生活や将来の課題をみつけ、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解し、自らの健康を保持増進しようとする。 ○身体の発達に伴う必要な栄養や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、中学生の時期の栄養について理解する。 ○1日分の献立をふまえ、簡単な日常食の調理をすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の安全・衛生について判断し、適切な取扱いができる。 ○食品に含まれている栄養素や働きがわかり、品質の良否を見分け、適切な選択ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○生産者や自然の恵みに感謝し、食品を無駄なく使って調理することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○会食について関心をもち、楽しい食事を通して望ましい人間関係をよりよく構築しようとする。 ○環境や資源に配慮した食生活をしようとする。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食文化や歴史と自分の食生活との関連を考えることができる。 ○食品の生産、流通、消費について正しく理解する。
	知識	技術	行動(習慣)				

表7 小学校・中学校の9年間で食に関する指導として行う学習内容

食育の視点	食に関する指導の6つの目標	小学校・中学校の9年間で食に関する指導として行う学習のめあて
知識	食事の重要性	<ul style="list-style-type: none"> 朝食を食べることの大切さを理解する 三食規則正しく食事をとり、生活リズムを整える事大切さを理解する 楽しく食事をする事が心身の健康に大切なことを理解する 楽しく食事をする事が人と人とのつながりを深め、豊かな食生活ができることを理解する 生活の中で食事が果たす役割や調理できることの重要性、健康と食事との関わりを理解する
	心身の健康	<ul style="list-style-type: none"> よく噛んで食べることが大切なことを理解する 健康に過ごすためには食事が大切なことを理解する 栄養のバランスのとれた食事の大切さを理解する 中学生の時期に必要な食量と栄養を理解する
	食品を選択する能力	<ul style="list-style-type: none"> いろいろな食べものの名前が分かる 身体の発達に伴う必要な栄養や栄養素の種類と働きを理解する(五大栄養素と食品の働き) 食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせて食べること大切さを理解する
	感謝の心	<ul style="list-style-type: none"> 食べものには、命があることを理解する 食事は作ってくれる人の努力があることを理解する
	社会性	<ul style="list-style-type: none"> 正しい箸の使い方や正しい食器の並べ方が分かる
	食文化	<ul style="list-style-type: none"> 自分の住んでいる身近な土地でとれる食べものが分かる 季節や行事にちなんだ料理があることに触れ、そのことが分かる 地域の産物や特産物を理解し、日常の食事と関連付けて考えることができる 外国の食文化を通して、外国とのつながりを考えることができる 食文化や歴史と自分の食生活との関連を考えることができる 食品の生産、流通、消費について正しく理解する
技術	心身の健康	<ul style="list-style-type: none"> 一食分の献立を考え、調理することができる 一日分の献立をふまえて、簡単な日常食の調理ができる 食品衛生に気を付けて調理することや食事の準備、後片付けができる 食品の安全・衛生について判断し、適切な取り扱いができる
	社会性	<ul style="list-style-type: none"> 正しくはしを使うことや食事のマナーを守って食事ができる
行動(習慣)	食事の重要性	<ul style="list-style-type: none"> 食べものや日常の食事に興味・関心をもって、食事をする事ができる 朝食を食べることの大切さを理解し、毎日、朝食を食べることが習慣付いている 毎日規則正しく食事を摂ることが習慣付いている
	心身の健康	<ul style="list-style-type: none"> 嫌いな食べものでも親しみを持って好き嫌いをせずに食べることができる 正しい手洗いができる よい姿勢で落ち着いて食べることができる よく噛んで食べることができる 健康に過ごすことを意識して、いろいろな食べものを食べることができる
	食品を選択する能力	<ul style="list-style-type: none"> 食品に含まれている栄養素や働きがわかり、品質の良否を見分け、適切な選択ができる 一食分の献立を考え調理することができる 自分の生活習慣の課題を見つけ、食生活や生活習慣を見直し改善することができる
	感謝の心	<ul style="list-style-type: none"> 心をこめて、いただきますとごちそうさまのあいさつをすることができる 自然の恵みに感謝して食べることができる 自然の恵みに感謝し、残さず食べることができる 生産者や食事に関わる多くの人々に感謝し、残さず食べることができる 生産者や自然の恵みに感謝し、食品を無駄なく使って料理を作ることができる
	社会性	<ul style="list-style-type: none"> 正しくはしを使って食べることができる 食器を正しく持って食べることができる 食事のマナーを考えて食事をする事ができる 楽しく給食を食べるために、みんなで協力することができる 会話を工夫しながら楽しく食事をする事ができる 楽しい食事を通して、相手を思いやる気持ちを持つことができる 食事の準備や後片付けをよりよく実践することができる 楽しい食事を通して、望ましい人間関係をよりよく構築することができる 環境や資源に配慮した食生活を営むことができる

表8 食に関する指導の観点と家庭科、技術・家庭科の学習内容

食に関する指導の要点	小学校(家庭科)	中学校(家庭分野)	高等学校(生活デザイン)
食事の重要性、喜びや楽しさ	食事の役割を知り、日常の食事の大切さに気付く。 楽しく食事をするための工夫をする。	生活の中で食事が果たす役割を理解	食事の意義を理解
心身の成長や健康の保持・増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解	体に必要な栄養素の種類と働きについて知る。 食品の栄養的な特徴を知り、食品を組み合わせてとる必要がある。 一食分の献立を考える。	健康に良い食習慣について考える。 栄養素の種類と働きを知り、中学生に必要な栄養の特徴について考える。 食品の栄養的特質や中学生の一日に必要な食品の種類と概要について知る。 中学生の一日分の献立を考える。	家族の健康と栄養や調理などの食生活に関する知識と技術を習得させる。 生涯を通して健康に配慮した家族の食生活を管理できる。 栄養とおいしさを考えた食べ物や食事を作るために必要な知識と技術を習得させる。
正しい知識・情報に基づいて食品の品質・情報に基づいて食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力		食品の品質を見分け、用途に応じて選択できる。	食品の栄養的特質と調理上の性質について科学的に理解させる。 食品の生産や流通と食生活とのかかわりや環境に配慮した食生活の在り方を考えさせる。
食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心			
望ましい食習慣の形成		健康によい食習慣について考える。	主体的に家族の食生活を営むことができる。
各地域の産物、食文化等を理解する		地域の食材を生かすなどの調理を通して、地域の食文化について理解する。	日常の食事や行事食における食の歴史や文化などについて理解させ、必要な知識と技術を習得させる。 食文化を継承し食生活を創造的に実践する。
その他	料理の基礎についてゆでたり、いためたりして調理ができる。 米飯及びみそ汁の調理ができる。 調理器具や熱源の安全な取り扱いができる。	基礎的な日常食の調理ができる。 課題をもって日常食又は地域の食材を生かした調理などの活動について工夫し、計画を立てて実践できる。	美味しさの科学と調理 栄養とおいしさを考えた食べ物や食事を作るために必要な知識と技術を習得させる。

(石井克枝、家庭科と食育⁸¹⁾より引用)

表9 各研究者らの調理技術に関する調査項目

研究者名	対象者	調査項目
磯部ら ⁸⁶⁾	小学校5,6年生	米をとぐ(すごく自信がある、少し自信がある、あまり自信がない、全く自信がない) ご飯を炊飯器で炊く 鍋で湯をわかす にぼしでだしをとる 包丁で皮をむく 包丁で野菜を切る *計21問のうち6問を抜粋して記載
本田ら ⁸⁷⁾	中学生とその保護者	おひたし調理(よくできる、少しできる、できない) サラダ調理 みそ汁調理 炊飯 肉料理調理 魚料理調理 バランスのよい献立を立てる
本田ら ⁸⁸⁾	小学校6年生と中学校3年生	みそ汁を作ることができる(作る たまに作る、ほとんど作らない) ご飯を炊くことができる
橋本ら ⁸⁹⁾	中学生	ご飯を炊く 包丁で切る 包丁で皮をむく みそ汁を作る サラダを作る 魚を焼く
能瀬ら ⁹⁰⁾	小学校6年生	ご飯を作る みそ汁を作る

第3章 「食育効果調査票」による食育の現状把握

1. 方法

(1) 調査対象

山口県内の栄養教諭が配置されている小学校1校の5・6年生と中学校1校の全学年を「栄養教諭配置校」の対象者とし、栄養教諭が配置されていない小学校1校の5・6年生と中学校1校の全学年を「栄養教諭未配置校」の対象者として、「食育効果調査票」を用いて調査を実施した。調査対象校では、栄養教諭の配置・未配置に関わらず「食に関する全体計画と年間指導計画」が作成されている。

「栄養教諭配置校」の小学校では、全学年の全クラスに栄養教諭が年間指導計画に沿って学級担任と共に学級活動や保健や家庭科での教科指導に栄養教諭が関わり食に関する指導を行っている。「栄養教諭配置校」の中学校では、栄養教諭は学級活動や保健や家庭科での教科指導に関わっていないが、毎日の給食時間に各学年とクラスを周り食に関する指導を行っている。「栄養教諭未配置校」では、小学校・中学校の食に関する指導に栄養教諭は関わっておらず学校栄養職員が月1回給食時間に巡回訪問を行なっている。また、小学校・中学校のいずれの学校においても小学校1年生から中学校3年生の全クラスに年に1回2時間、地域の食生活推進委員が指導者として招かれ、小学校では「親子料理教室」、中学校では総合的な学習の時間に調理実習が組み込まれ、小学校1年生から中学校3年生での学習するテーマに沿った指導が行われている。

「栄養教諭未配置校」の小学校と中学校の特徴は、中規模校の学校であるが小学校、中学校の2校にそれぞれのランチルームを有しており、全校児童または、生徒と教職員と一緒に給食を食べることができる。この2校の学校は、学級単位で学校給食を教室で食べている学校とは異なり、毎日の給食時間を自分のクラスメイトだけでなく、他の学級や学年とも一緒に給食を食べており、下学年と上学年や同学年でのコミュニケーションの場となっている。また、学級担任だけでなく他学年の教諭や担任を持っていない教職員も全校児童、生徒の様子を知る場となり、食事を一緒に味わうことができる。

(2) 調査方法と倫理的配慮

本調査は、平成26年の5月と翌年2月にその年度の学校全体の食育活動の事前・事後調査として実施した。対象校の学校長に、調査の目的と方法を説明して了承を得た上で、食育を担当する教諭には、各学校の職員会議で調査の目的と方法を説明・周知して

もらうよう依頼した。

児童生徒への調査は、「終学活」の時間を利用して、各学級担任から「食育効果調査票」による調査の目的、調査への回答は自由意志であること、個人情報保護、調査結果の公表等の倫理的配慮について説明してもらった後に、「食育効果調査票」を配布し、その場で記入・回収した。調査対象の児童生徒の人数及び回収率を表10に示す。回収率は、「栄養教諭配置校」の5月調査が95.5%、2月調査が96.3%で、「栄養教諭未配置校」の5月調査が95.5%、2月調査が91.2%であった。なお、本調査は、山口県立大学生命倫理委員会の審査を受け、平成26年5月28日に承認された(承認番号26-8号)後、実施した。

表10 「食育効果調査票」の回収率

	栄養教諭配置校		栄養教諭未配置校	
	5月調査	2月調査	5月調査	2月調査
小学校5年生	65/65(100)	62/62(100)	116/116(100)	88/117(75.2)
小学校6年生	72/73(98.6)	72/72(100)	75/75(100)	98/100(98.0)
中学校1年生	91/93(97.8)	89/91(96.7)	124/127(97.6)	124/127(97.6)
中学校2年生	86/96(89.6)	81/88(92.0)	92/100(92.0)	94/100(94.0)
中学校3年生	113/120(94.2)	108/115(93.9)	98/111(88.3)	102/111(91.9)
合計	427/447(95.5)	412/428(96.3)	505/529(95.5)	506/555(91.2)

回収数/対象者数(回収率の%)

(3)分析方法

「食育効果調査票」の各質問項目について、「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」のそれぞれについて、5月調査と2月調査の回答者数の分布の違いについて χ^2 検定を行った。また、5月調査と2月調査の「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の回答者数の分布の違いについて χ^2 検定を行った。統計処理には、Excel 統計 2012®を使用し、検定の有意水準は5%未満とした。

2. 結果

(1) 知識の評価

知識に関する質問は、以下の3つのカテゴリーで構成している。

1. 好き嫌いをせずに食べることは大切だと思う(1項目)
2. 育った地域の郷土料理を知っている(1項目)
3. 食品の機能(三色食品群分け(10食品):「じゃがいも」、「ヨーグルト」、「かぼちゃ」、「えび」、「いちご」、「とうふ」、「バター」、「もち」、「みかん」、「きゅうり」

なお、本論文では有意差のあった結果のみを表にして記載している。

1) 小学校5年生(表 11-1, 11-2)

A. 5月調査と2月調査の比較

「好き嫌いせずに食べるのが大切だと思う」割合は、「栄養教諭配置校」(85.7%→75.8%)、「栄養教諭未配置校」(83.5%→82.6%)のいずれも有意差はなかった。

「育った地域の郷土料理を知っている」割合は、「栄養教諭配置校」(52.3%→69.4%)、「栄養教諭未配置校」(52.2%→67.0%)のいずれも有意に増加していた。

10個の食品を3つの食品群に分ける質問で、正解率が有意に増加した食品は、「栄養教諭配置校」、「栄養教諭未配置校」いずれも「もち」であった。正解率が有意に低下した食品は、「栄養教諭配置校」の「ヨーグルト」、「栄養教諭未配置校」の「とうふ」であった。2月調査で正答率が高い上位3食品は「栄養教諭配置校」、「栄養教諭未配置校」いずれも「きゅうり」、「みかん」、「いちご」であり、下位3食品は「栄養教諭配置校」、「栄養教諭未配置校」いずれも「ヨーグルト」、「とうふ」、「じゃがいも」であった。

B. 「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較

「栄養教諭未配置校」では5月調査の「とうふ」と2月調査の「ヨーグルト」の正答率が有意に高かった。

2) 小学校6年生(表 12-1, 12-2)

A. 5月調査と2月調査の比較

「好き嫌いせずに食べるのが大切だと思う」割合は、「栄養教諭配置校」(68.1%→78.6%)、「栄養教諭未配置校」(84.0%→86.7%)のいずれも有意差はなかった。

「育った地域の郷土料理を知っている」の割合は、「栄養教諭配置校」(42.9%→90.3%)、「栄養教諭未配置校」(58.7%→83.7%)のいずれも有意に増加していた。

10個の食品を3つの食品群に分ける質問で、正解率が有意に増加または低下した食品は、「栄養教諭配置校」、「栄養教諭未配置校」いずれもなかった。2月調査で正答率が高い上位3食品は「栄養教諭配置校」では「きゅうり」、「かぼちゃ」、「いちご」、「栄養教諭未配置校」では「きゅうり」、「かぼちゃ」、「えび」、「いちご」であり、下位3食品は「栄養教諭配置校」、「栄養教諭未配置校」いずれも「ヨーグルト」、「とうふ」、「じゃがいも」であった。

B. 「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較

「栄養教諭未配置校」では2月調査の「ヨーグルト」、「えび」、「とうふ」、「みかん」の正答率が有意に高かった。

3) 中学校1年生(表13-1, 13-2)

A. 5月調査と2月調査の比較

「好き嫌いせずに食べることが大切だと思う」割合は、「栄養教諭配置校」(82.4%→78.7%)、「栄養教諭未配置校」(86.3%→77.2%)のいずれも有意差はなかった。

「育った地域の郷土料理を知っている」の割合は、「栄養教諭配置校」(64.4%→65.2%)、「栄養教諭未配置校」(83.1%→85.5%)のいずれも有意差はなかった。

10個の食品を3つの食品群に分ける質問で、正解率が有意に増加または低下した食品は、「栄養教諭配置校」、「栄養教諭未配置校」いずれもなかった。2月調査で正答率が高い上位3食品は「栄養教諭配置校」では「きゅうり」、「えび」、「かぼちゃ」、「栄養教諭未配置校」では「いちご」、「きゅうり」、「みかん」であり、下位3食品は「栄養教諭配置校」、「栄養教諭未配置校」いずれも「ヨーグルト」、「とうふ」、「じゃがいも」であった。

B. 「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較

「育った地域の郷土料理を知っている」の割合は、5月調査、2月調査のともに「栄養教諭未配置校」の方が有意に高かった。

「栄養教諭配置校」では5月調査の「バター」の正答率が有意に高く、「栄養教諭未

配置校」では2月調査の「いちご」の正答率が有意に高かった。

4) 中学校2年生(表 14-1, 14-2)

A. 5月調査と2月調査の比較

「好き嫌いせずに食べることが大切だと思う」割合は、「栄養教諭配置校」(64.0%→70.4%)、「栄養教諭未配置校」(77.2%→71.3%)のいずれも有意差はなかった。

「育った地域の郷土料理を知っている」の割合は、「栄養教諭配置校」(60.5%→80.2%)では有意に増加したが、「栄養教諭未配置校」(69.6%→77.7%)では有意差はなかった。

10個の食品を3つの食品群に分ける質問で、正答率が有意に低下した食品は、「栄養教諭配置校」の「ヨーグルト」と「かぼちゃ」であった。2月調査で正答率が高い上位3食品は「栄養教諭配置校」では「きゅうり」、「じゃがいも」、「バター」、「栄養教諭未配置校」では「きゅうり」、「えび」、「いちご」であり、下位3食品は「栄養教諭配置校」では「ヨーグルト」、「とうふ」、「かぼちゃ」、「栄養教諭未配置校」では「ヨーグルト」、「とうふ」、「バター」であった。

B. 「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較

「栄養教諭配置校」では5月調査の「かぼちゃ」と「とうふ」の正答率が有意に高かった。

5) 中学校3年生(表 15-1, 15-2)

A. 5月調査と2月調査の比較

「好き嫌いせずに食べることが大切だと思う」割合は、「栄養教諭配置校」(68.1%→64.8%)、「栄養教諭未配置校」(81.6%→73.5%)のいずれも有意差はなかった。

「育った地域の郷土料理を知っている」の割合は、「栄養教諭配置校」(70.5%→84.3%)では有意に増加したが、「栄養教諭未配置校」(82.7%→84.3%)では有意差はなかった。

10個の食品を3つの食品群に分ける質問で、正答率が有意に低下した食品は、「栄養教諭配置校」では「えび」、「栄養教諭未配置校」では「いちご」であった。2月調査で正答率が高い上位3食品は「栄養教諭配置校」では「きゅうり」、「みかん」、「もち」、「栄養教諭未配置校」では「きゅうり」、「もち」、「みかん」であり、下位3食品は「栄養教諭配置校」、「栄養教諭未配置校」いずれも「ヨーグルト」、「とうふ」、「かぼちゃ」であった。

B. 「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較

「育った地域の郷土料理を知っている」の割合は、5月調査の「栄養教諭未配置校」の方が有意に高かった。

「栄養教諭未配置校」では5月調査の「かぼちゃ」、「いちご」、「とうふ」、「もち」、「みかん」、2月調査の「じゃがいも」、「かぼちゃ」、「えび」、「バター」、「もち」の正答率が有意に高かった。

6) 知識に関する結果のまとめと考察

A. 「好き嫌いせずに食べることが大切だと思う」について

5月調査と2月調査の比較において、「思う」者の割合は「栄養教諭配置校」及び「栄養教諭未配置校」ともに有意な変化は認められなかった。また、学年間でばらつきはあるものの概ね70~80%程度で推移しており、学年間の差も認められなかった。

「好き嫌いせずに食べること」や「残さず全部食べること」の大切さについては、小学校と中学校のいずれの給食時間においても、学級担任や栄養教諭が給食を会食しながらその大切さの指導を行い、給食時間の放送でもその大切さを取り上げて十分な指導が行われている。また、学校給食の献立には、児童が好きな食べものばかりではなく、児童が苦手とする食べものも意図して入れて、「好き嫌いせずに食べること」の大切さを考えさせる場を設け、人が食べものを「食べる」ことの意味や大切さを指導してきている。さらに、中学生は成長の著しい過程にあり、その成長期に不足しがちな栄養素があることを知らせ、その栄養素を不足させないためにも自らが「好き嫌いせずに何でも食べること」が大切であり、残さず食べることが不足しがちな栄養素や食品群の確保に繋がることも指導してきた。

小学校に入学と同時に、同じ内容の食事が給食として提供され、小学校の低学年の時には多少の好き嫌いがあり苦手な食べものであったとしても、学年が上がるにつれて、その苦手な食べものも次第に食べられるようになり、給食を残すことはなくなる。本研究の対象者は小学校5年生から中学校3年生の児童と生徒であり、苦手な食べものがあったとしても、給食では全部残さず食べることができていると考える。残さず食べられていることが、苦手意識を薄れさせて、「好き嫌いせずに食べることの大切さ」を考えなくても食べることができ、その結果として「好き嫌いせずに食べることが大切と思う」

の数値に影響がなかったのではないかと考える。

B. 「育った地域の郷土料理を知っている」について

5月調査と2月調査の比較において、「知っている」者の割合は「栄養教諭配置校」及び「栄養教諭未配置校」ともに有意な上昇が認められた。また、2月調査において、小学校では50%台であったものが、中学では60~80%台となり高学年で高率であった。

この結果から、日頃から学校給食の献立に意図的に地域の郷土料理を積極的に組入れることやその給食を提供する日の給食時間の放送により郷土料理を紹介する取組みを行っていることが成果に繋がっていると思われる。また、中学校においては、3年生の家庭科の教科学習で地域の郷土料理についての調べ学習や調理実習で作って味わうという体験を通じた学習が年間指導計画へ組み込まれ計画的に指導されていることや調べ学習で調べた内容を参観日に発表し合う活動や発表に用いたポスターを校内に掲示し他学年にも知らせる学習を取り組んでいることが数値の上昇に繋がっているのではないかと考える。

C. 食品を三色食品群に分ける質問について

5月調査と2月調査の比較において、正解率が有意に増加したものは「栄養教諭配置校」及び「栄養教諭未配置校」いずれも小学校5年生の「もち」のみであった。全学年を通じて正解率の高い食品は「きゅうり」、「みかん」、「いちご」であり、正解率の低い食品は「ヨーグルト」、「とうふ」であった。「じゃがいも」は低学年で正解率が低く、「かぼちゃ」は高学年で正解率が低かった。

食品の三色食品群分けについては、小学校4年生の体育の保健領域や小学校5・6年生の家庭科における食事の栄養バランスを考える学習で、食品の栄養的な特徴から3つの食品群に分け、そのバランスを確認する学習から栄養バランスよく食べることの大切さを指導してきた。「栄養教諭配置校」、「栄養教諭未配置校」のどちらの学校においても年間指導計画の中にその学習を組み込み、児童生徒の発達段階に応じた指導が計画的に行われている。

本研究では、「栄養教諭配置校」、「栄養教諭未配置校」毎に、5月調査と2月調査の結果を正解者の割合が高い順に並べ替えを行うと、「きゅうり」、「みかん」、「いちご」など野菜や果物は値が高く、「とうふ」と「ヨーグルト」は値が低いという結果であった。

「とうふ」と「ヨーグルト」は加工食品であり、加工食品である「とうふ」や「ヨーグルト」は、その食品が何を原材料として作られた食品かを考えて3つの働きに分ける必要がある。児童生徒にそのことを知識として定着させていないことが「とうふ」と「ヨーグルト」の値が低かった原因として考えられる。また、「ヨーグルト」の整腸作用があることを「体の調子を良くするはたらき」と誤解してとらえたことが正解率を低くした原因と考える。

三色食品群については、栄養士・管理栄養士であれば専門的知識として習得しているが、学級担任等の教諭にとっては、日常の生活の中で目に触れる程度のものであり、三色食品群についてどの食品がどの働きをするかは専門外の知識になる。学級担任等の教諭の普段の生活では、日常の給食時間に学校給食の給食献立が掲載されている献立表を見て、「今日の給食は何か」と料理の組合せを見る機会が多いと思われるが、その料理にどんな食品が使用され、その食品がどんな働きをするのかということまでは考えられていないことが考えられる。

このことから、三色食品群に食品を分ける指導を行う時には、「とうふ」や「ヨーグルト」などの「加工食品」の指導上の留意点として、その加工食品が何からできた食べ物であるかを考えて働きに分けることがあげられ、児童生徒に定着させる指導が必要である。また、そのことが児童生徒に理解されているかどうかを確認するテストや授業後にも繰り返し指導を行う場として給食時間を活用することで、授業での学びを児童生徒に想起させて定着させることが必要である。

表 11-1 「知識」に関する質問：「育った地域の郷土料理を知っているか」の回答分布の比較 (H26 年度小学校 5 年生)

		栄養教諭配置校		栄養教諭未配置校		P 値 ²⁾
		知っている ¹⁾	知らない ¹⁾	知っている ¹⁾	知らない ¹⁾	
育った地域の郷土料理	5 月	34 (52.3)	31 (47.7)	60 (52.2)	55 (47.8)	0.986
	2 月	43 (69.4)	19 (30.6)	59 (67.0)	29 (33.0)	0.765
を知っているか	P 値 ³⁾	0.049*		0.033*		

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 11-2 「知識」に関する質問：「三色食品群分け」の回答分布の比較 (H26 年度小学校 5 年生)

		栄養教諭配置校		栄養教諭未配置校		P 値 ²⁾
		正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	
ヨーグルト	5 月	14 (31.1)	31 (68.9)	7 (25.9)	20 (74.1)	0.639
	2 月	7 (11.7)	53 (88.3)	23 (26.4)	64 (73.6)	0.029*
	P 値 ³⁾	0.014*		0.958		
とうふ	5 月	9 (15.3)	50 (84.7)	16 (59.3)	11 (40.7)	0.000**
	2 月	13 (22.0)	46 (78.0)	25 (29.1)	61 (70.9)	0.344
	P 値 ³⁾	0.963		0.004**		
もち	5 月	27 (45.8)	32 (54.2)	11 (40.7)	16 (59.3)	0.663
	2 月	40 (69.0)	18 (31.0)	56 (64.4)	31 (35.6)	0.566
	P 値 ³⁾	0.011*		0.029*		

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 12-1 「知識」に関する質問：「育った地域の郷土料理を知っているか」の回答分布の比較 (H26 年度小学校 6 年生)

		栄養教諭配置校		栄養教諭未配置校		P 値 ²⁾
		知っている ¹⁾	知らない ¹⁾	知っている ¹⁾	知らない ¹⁾	
育った地域の郷土料理	5 月	30(42.9)	40(57.1)	44(58.7)	31(41.3)	0.057
	2 月	65(90.3)	7(9.7)	82(83.7)	16(16.3)	
を知っているか	P 値 ³⁾	0.000**		0.000**		

**、p < 0.01、*、p < 0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
 2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
 3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 12-2 「知識」に関する質問：「三色食品群分け」の回答分布の比較 (H26 年度小学校 6 年生)

		栄養教諭配置校		栄養教諭未配置校		P 値 ²⁾
		正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	
ヨーグルト	5 月	17(23.6)	55(76.4)	—	—	—
	2 月	14(24.1)	44(75.9)	41(42.7)	55(57.3)	
	P 値 ³⁾	0.944		—		
えび	5 月	50(69.4)	22(30.6)	—	—	—
	2 月	52(75.4)	17(24.6)	89(92.7)	7(7.3)	
	P 値 ³⁾	0.432		—		
とうふ	5 月	30(41.7)	42(58.3)	—	—	—
	2 月	27(38.6)	43(61.4)	55(57.3)	41(42.7)	
	P 値 ³⁾	0.707		—		
みかん	5 月	53(73.6)	19(26.4)	—	—	—
	2 月	54(76.1)	17(23.9)	88(92.6)	7(7.4)	
	P 値 ³⁾	0.736		—		

**、p < 0.01、*、p < 0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
 2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
 3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 13-1 「知識」に関する質問：「育った地域の郷土料理を知っているか」の回答分布の比較 (H26 年度中学校 1 年生)

		栄養教諭配置校		栄養教諭未配置校		P 値 ²⁾
		知っている ¹⁾	知らない ¹⁾	知っている ¹⁾	知らない ¹⁾	
育った地域の郷土を知っているか	5 月	58 (64.4)	32 (35.6)	103 (83.1)	21 (16.9)	0.002**
	2 月	58 (65.2)	31 (34.8)	106 (85.5)	18 (14.5)	0.001**
	P 値 ³⁾	0.919		0.601		

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数 (設問肢に対する回答者^h-セント%) : 各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者^h-セント (少数点以下第 2 位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5 月調査と 2 月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた 5 月調査と 2 月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 13-2 「知識」に関する質問：「三色食品群分け」の回答分布の比較 (H26 年度中学校 1 年生)

		栄養教諭配置校		栄養教諭未配置校		P 値 ²⁾
		正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	
いちご	5 月	75 (86.2)	12 (13.8)	103 (86.6)	16 (13.4)	0.943
	2 月	69 (82.1)	15 (17.9)	111 (91.7)	10 (8.3)	0.039*
	P 値 ³⁾	0.466		0.197		
バター	5 月	75 (85.2)	13 (14.8)	86 (79.2)	32 (27.1)	0.034*
	2 月	69 (82.1)	15 (17.9)	93 (77.5)	27 (22.5)	0.420
	P 値 ³⁾	0.584		0.409		

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数 (設問肢に対する回答者^h-セント%) : 各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者^h-セント (少数点以下第 2 位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5 月調査と 2 月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた 5 月調査と 2 月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 14-1 「知識」に関する質問：「育った地域の郷土料理を知っているか」の回答分布の比較 (H26 年度中学校 2 年生)

	栄養教諭配置校		栄養教諭未配置校		P 値 ²⁾	
	知っている ¹⁾	知らない ¹⁾	知っている ¹⁾	知らない ¹⁾		
育った地域の郷土料理を知っているか						
	5 月	52 (60.5)	34 (39.5)	64 (69.6)	28 (30.4)	0.203
	2 月	65 (80.2)	16 (19.8)	73 (77.7)	21 (22.3)	0.676
	P 値 ³⁾	0.005*		0.210		

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 14-2 「知識」に関する質問：「三色食品群分け」の回答分布の比較 (H26 年度中学校 2 年生)

	栄養教諭配置校		栄養教諭未配置校		P 値 ²⁾	
	正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾		
ヨーグルト						
	5 月	40 (51.3)	38 (48.7)	40 (44.4)	50 (55.6)	0.376
	2 月	28 (35.0)	52 (65.0)	33 (35.5)	60 (64.5)	0.947
	P 値 ³⁾	0.039*		0.216		
かぼちゃ						
	5 月	67 (85.9)	11 (14.1)	65 (71.4)	26 (28.6)	0.023*
	2 月	57 (72.2)	22 (27.8)	74 (78.7)	20 (21.3)	0.315
	P 値 ³⁾	0.035*		0.251		
とうふ						
	5 月	44 (55.7)	35 (44.3)	36 (39.6)	55 (60.4)	0.036*
	2 月	41 (51.3)	39 (48.7)	36 (38.3)	58 (61.7)	0.086
	P 値 ³⁾	0.574		0.860		

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 15-1 「知識」に関する質問：「育った地域の郷土料理を知っているか」の回答分布の比較 (H26 年度中学校 3 年生)

		栄養教諭配置校		栄養教諭未配置校		P 値 ²⁾
		知っている ¹⁾	知らない ¹⁾	知っている ¹⁾	知らない ¹⁾	
育った地域の郷土料理	5 月	79 (70.5)	33 (29.5)	81 (82.7)	17 (17.3)	0.040*
	2 月	91 (84.3)	17 (15.7)	86 (84.3)	16 (15.7)	0.991
を知っているか	P 値 ³⁾	0.015*		0.752		

**、p < 0.01、*、p < 0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
 2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
 3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 15-2 「知識」に関する質問：「三色食品群分け」の回答分布の比較 (H26 年度中学校 3 年生)

		栄養教諭配置校		栄養教諭未配置校		P 値 ²⁾
		正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	
じゃがいも	5 月	69 (74.2)	24 (25.8)	78 (83.9)	15 (16.1)	0.105
	2 月	73 (70.9)	30 (29.1)	84 (84.8)	15 (15.2)	0.017*
	P 値 ³⁾	0.603		0.852		
かぼちゃ	5 月	53 (58.9)	37 (41.1)	73 (78.5)	20 (21.5)	0.004**
	2 月	64 (62.1)	39 (37.9)	76 (77.6)	22 (22.4)	0.018*
	P 値 ³⁾	0.645		0.875		
えび	5 月	76 (84.4)	14 (18.4)	76 (82.6)	16 (17.4)	0.739
	2 月	74 (71.8)	29 (28.2)	83 (84.7)	15 (15.3)	0.028*
	P 値 ³⁾	0.036*		0.697		
いちご	5 月	70 (76.9)	21 (23.1)	86 (91.5)	8 (8.5)	0.006**
	2 月	74 (71.2)	30 (28.8)	81 (81.8)	18 (18.2)	0.074
	P 値 ³⁾	0.360		0.049*		
とうふ	5 月	29 (31.9)	62 (68.1)	47 (51.1)	45 (48.9)	0.008**
	2 月	36 (35.0)	67 (65.0)	44 (45.8)	52 (54.2)	0.118
	P 値 ³⁾	0.650		0.471		
バター	5 月	62 (52.3)	30 (47.7)	69 (75.0)	23 (25.0)	0.254
	2 月	70 (68.0)	33 (32.0)	79 (80.6)	19 (19.4)	0.041*
	P 値 ³⁾	0.932		0.352		
もち	5 月	62 (69.7)	27 (30.3)	78 (83.9)	15 (16.1)	0.023*
	2 月	75 (72.8)	28 (27.2)	82 (85.4)	14 (14.6)	0.029*
	P 値 ³⁾	0.630		0.768		
みかん	5 月	74 (81.3)	17 (18.7)	88 (93.6)	6 (6.4)	0.011*
	2 月	78 (75.7)	25 (24.3)	84 (84.8)	15 (15.2)	0.104
	P 値 ³⁾	0.345		0.51		

**、p < 0.01、*、p < 0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
 2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
 3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

(2)技術の評価

技術に関する質問は、以下の内容で構成している。

技術（7項目）：「食器を洗って片付ける」、「米をとぎ、炊飯器にしかける」、「玉葱の皮を取り薄く切る」、「卵料理を作る」、「材料を切ってみそ汁を作る」、「シチューやカレーを作る」、「家族の食事の献立を考えて作る」

なお、本論文では有意差のあった結果のみを表にして記載している。

1)小学校5年生(表16)

A.5月調査と2月調査の比較

調査を行った7項目の技術のうち、「できる」割合が有意に増加した項目は、「栄養教諭配置校」では「材料を切ってみそ汁を作る」の1項目であり、「栄養教諭未配置校」では「玉葱の皮を取り薄く切る」、「材料を切ってみそ汁を作る」、「シチューやカレーを作る」の3項目であった。

B.「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較

「栄養教諭配置校」の5月調査「材料を切ってみそ汁を作る」と「家族の食事の献立を考えて作る」が有意に高かった。

2)小学校6年生(表17)

A.5月調査と2月調査の比較

調査を行った7項目の技術のうち、「できる」割合が有意に増加した項目は、「栄養教諭配置校」では「食器を洗って片付ける」の1項目であり、「栄養教諭未配置校」ではなかった。

B.「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較

「栄養教諭未配置校」の2月調査「シチューやカレーを作る」と「家族の食事の献立を考えて作る」が有意に高かった。

3)中学校1年生(表18)

A.5月調査と2月調査の比較

調査を行った7項目の技術のうち、「できる」割合が有意に増加した項目は、「栄養教諭配置校」、「栄養教諭未配置校」のいずれもなかった。

B. 「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較

「栄養教諭未配置校」の5月調査「玉葱の皮を取り薄く切る」が有意に高かった。

4) 中学校2年生(表19)

A. 5月調査と2月調査の比較

調査を行った7項目の技術のうち、「できる」割合が有意に増加した項目は、「栄養教諭配置校」では「米をとき炊飯器にしかける」の1項目であり、「栄養教諭未配置校」ではなかった。

B. 「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較

「栄養教諭配置校」の2月調査「材料を切ってみそ汁を作る」と「家族の食事の献立を考えて作る」が有意に高かった。

5) 中学校3年生

A. 5月調査と2月調査の比較

調査を行った7項目の技術のうち、「できる」割合が有意に増加した項目は、「栄養教諭配置校」、「栄養教諭未配置校」のいずれもなかった。

B. 「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較

いずれの項目も有意差はなかった。

6) 技術に関する結果のまとめと考察

7項目の技術のうち、5月調査と2月調査の比較において「できる」ものの割合が有意に増加したのは、「栄養教諭配置校」では小学校5年生の「材料を切ってみそ汁を作る」、小学校6年生の「食べ終わった後の食器を洗って片付ける」、中学2年生の「米を洗って、炊飯器にしかける」であり、「栄養教諭未配置校」では小学校5年生の「玉葱の皮を取り薄く切る」、「材料を切ってみそ汁を作る」、「シチューやカレーを作る」の3

項目であった。また、各技術において学年間の違いは認められず、「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」との比較においても一定の傾向は認められなかった。

小学校5年生では、家庭科の授業で調理の基礎となる学習を習い始める。「みそ汁」を作ることも、米をといで鍋でごはんを炊く学習と合わせて調理実習で学び、調理実習後にみそ汁を再度家で作ることが家庭学習に出されることが多い。その学習を終え、小学校5年生では「みそ汁を作ることが『できる』」と回答した児童が有意に増加したのではないかと考える。しかし、中学校では「みそ汁を作ることが『できる』」は小学校より減少しており、このことから、「みそ汁を作る」ことは、小学校5年生の時に実際に作ってできていても、その後家で作る機会がなくみそ汁を作ることが継続されておらず、その結果、中学校の「できる」が低下したのではないかと考える。

また、技術に関する質問においては、「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」のどちらの学校においても学年間の違いは認められず、「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」との比較においても一定の傾向は認められなかった。中学校の「技術・家庭」の家庭分野においては、日常食の調理について基礎的な調理ができるよう指導が行われているが、中学校3年間で調理実技を習う時数は少なく、学校で行う調理実習は生徒数名で班を作り全ての調理過程を一人が行うのではなく交代で行うことになり、学校の授業時間だけで調理技術を習得することは難しいと考える。したがって、自分が学校でできなかったことの復習や上手にできるようになるための練習の場は家庭ということになり、技術の習得には家庭での経験が必要ということになる。

これまでも、家庭に向けて「食育だより」の発行や学校給食試食会・学校保健安全委員会等の学校行事において、このような児童生徒の現状と課題を知らせ、子どもに手伝いをさせて調理技術を習得させる機会や場を作って欲しいことを働きかけてきた。しかし、小学校5年生から中学校3年生の子どもを持つ母親は何らかの就労をしている割合が高く、家事と仕事の両方をこなしており、加えて塾の送迎もしており多忙な時間を過ごしている。また、児童生徒の方も、通塾や部活動で忙しく時間を過ごしている。こうした状況の中でも、子どもに調理技術を習得させる機会を設けるには、小学校5年生では「みそ汁を作ることが『できる』」と回答した児童が有意に増加したように、学校での学習を家で振り返らせるように仕組み、学習させていくことが効果的であると考え。学校で調理技術を学習した時だけでなく、土曜日と日曜日の休日の日の家庭学習として、手伝いをすることや子どもに調理する機会を作り、調理に携わらせることが子どもの調

理技術の向上に繋がっていくのではないかと考える。その取り組みに対し家庭の理解・協力を得るためにも、親子料理教室を開催することや生徒が自分だけの力で弁当を作って学校に持参する「弁当の日」の取組などで、実際に児童生徒自らが経験して成長する過程を児童生徒と保護者の双方に体験させてその重要性を認識させることが必要である。そのために、家庭で子どもが調理する機会を増やす為の取組みや仕掛けが必要であると考える。

表 16 「技術」に関する質問の回答分布の比較 (H26 年度小学校 5 年生)

		栄養教諭配置校			栄養教諭未配置校			P 値 ²⁾
		できる ¹⁾	できない ¹⁾	わからない ¹⁾	できる ¹⁾	できない ¹⁾	わからない ¹⁾	
玉葱の皮を 取り薄く切る	5 月	37(57.8)	16(25.0)	11(17.2)	11(35.5)	12(38.7)	8(25.8)	0.124
	2 月	46(74.2)	10(16.1)	6(9.7)	52(59.8)	16(18.4)	19(21.8)	0.108
	P 値 ³⁾		0.150		0.036*			
材料を切って みそ汁を作る	5 月	26(40.0)	14(21.5)	25(38.5)	5(16.1)	16(51.6)	10(32.3)	0.007**
	2 月	50(80.6)	7(11.3)	5(8.1)	59(68.6)	12(14.0)	15(17.4)	0.197
	P 値 ³⁾		0.000**		0.000**			
シチューや カレーを作る	5 月	31(47.7)	15(23.1)	19(29.2)	9(29.0)	12(38.7)	10(32.3)	0.162
	2 月	36(60.0)	13(21.7)	11(18.3)	53(60.9)	17(19.5)	17(19.5)	0.946
	P 値 ³⁾		0.293		0.009**			
家族の食事の 献立を考えて 作る	5 月	17(26.2)	16(24.6)	32(49.2)	4(12.9)	17(54.8)	10(32.3)	0.013*
	2 月	20(32.8)	20(32.8)	21(34.4)	20(23.0)	41(47.1)	26(29.9)	0.192
	P 値 ³⁾		0.241		0.481			

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表17 「技術」に関する質問の回答分布の比較(H26年度小学校6年生)

	年	栄養教諭配置校			栄養教諭未配置校			P値 ²⁾
		できる ¹⁾	できない ¹⁾	わからない ¹⁾	できる ¹⁾	できない ¹⁾	わからない ¹⁾	
食器を洗って	5月	45(62.5)	9(12.5)	18(25.0)	—	—	—	—
	2月	61(85.9)	8(11.3)	2(2.8)	85(88.5)	6(6.3)	5(5.2)	
P値 ³⁾		0.000**			—			
シチューや	5月	33(45.8)	18(25.0)	21(29.2)	—	—	—	—
	2月	30(43.5)	19(27.5)	20(29.0)	63(65.6)	10(10.4)	23(24.0)	
P値 ³⁾		0.937			—			
家族の食事の	5月	14(19.4)	28(38.9)	30(41.7)	—	—	—	—
	2月	18(26.1)	28(40.6)	23(33.3)	43(44.8)	15(15.6)	38(39.6)	
P値 ³⁾		0.506			—			

**、p<0.01、*、p<0.05

1)設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2)無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3)無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表18 「技術」に関する質問の回答分布の比較(H26年度 中学校1年生)

年		栄養教諭配置校			栄養教諭未配置校			P値 ²⁾
		できる ¹⁾	できない ¹⁾	わからない ¹⁾	できる ¹⁾	できない ¹⁾	わからない ¹⁾	
玉葱の皮を	5月	54(59.3)	14(15.4)	23(25.3)	85(68.5)	25(20.2)	14(11.3)	0.026*
	2月	56(62.9)	11(12.4)	22(24.7)	80(64.5)	20(16.1)	24(19.4)	
P値 ³⁾		0.820			0.188			

**、p<0.01、*、p<0.05

1)設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2)無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3)無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表19 「技術」に関する質問の回答分布(H26年度 中学校2年生)

		栄養教諭配置校			栄養教諭未配置校			P値 ²⁾
		できる ¹⁾	できない ¹⁾	わからない ¹⁾	できる ¹⁾	できない ¹⁾	わからない ¹⁾	
米をとき炊飯器	5月	57(67.9)	13(15.5)	14(16.7)	64(69.6)	16(17.4)	12(13.0)	0.776
	2月	67(83.8)	8(10.0)	5(6.3)	71(75.5)	8(8.5)	15(16.0)	
	P値 ³⁾		0.046*			0.188		
材料を切って	5月	49(58.3)	19(22.6)	16(19.0)	47(51.1)	26(28.3)	19(20.7)	0.599
	2月	50(62.5)	14(17.5)	16(20.0)	36(38.3)	27(28.7)	31(33.0)	
	P値 ³⁾		0.715			0.114		
家族の食事の	5月	25(29.8)	31(36.9)	28(33.3)	18(19.6)	49(53.3)	25(27.2)	0.082
	2月	25(31.3)	30(37.5)	25(31.3)	13(13.8)	48(51.1)	33(35.1)	
	P値 ³⁾		0.957			0.387		

**、p<0.01、*、p<0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

(3)行動(習慣)の評価

行動(習慣)に関する質問は、以下の3つのカテゴリで構成している。

1. 食習慣 (2項目): 「朝食を毎日食べていますか」、「朝昼夕の三食を必ず食べる」
2. 栄養バランス (6項目): 「栄養バランスを考えて食べる」、「牛乳を飲む」、「野菜を食べる」、「給食で嫌いな物が出たらどうするか」、「家庭で嫌いな物が出たらどうするか」、「好き嫌いしないで食べる」
3. 食事マナー (4項目): 「食事の前に手洗いをする」、「いただきますとごちそうさまのあいさつをする」、「食事はゆっくりよくかんで食べる」、「楽しく食べる」

なお、本論文では有意差のあった結果のみを表にして記載している。

1) 小学校5年生(表 20-1, 20-2)

A. 5月調査と2月調査の比較

食習慣の「毎日朝食を食べる」については、「栄養教諭配置校」(78.5%→75.8%)及び「栄養教諭未配置校」(84.5%→79.5%)のいずれも有意な変化はなかった。「朝昼夕三食必ず食べる」も有意な変化はなかった。

栄養バランスの項目については、「栄養教諭配置校」では「給食で嫌いな物が出たら全部食べる」の割合が有意に増加し、「栄養教諭未配置校」では「栄養バランスを考えて食べる」、「好き嫌いしないで食べる」、「野菜を食べる」が増加した。

食事マナーの項目については、「栄養教諭配置校」及び「栄養教諭未配置校」のいずれも有意な変化はなかった。

B. 「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較

「栄養教諭配置校」の栄養バランス(5月調査の「好き嫌いしないで食べる」と「野菜を食べる」と食事マナー(5月調査の「食事はゆっくりよく噛んで食べる」)の項目が有意に高かった。

「栄養教諭未配置校」の食事マナー(5月調査と2月調査の「楽しく食べる」)の項目が有意に高かった。

2) 小学校6年生(表 21-1, 21-2, 21-3)

A. 5月調査と2月調査の比較

食習慣の「毎日朝食を食べる」については、「栄養教諭配置校」(83.3%→76.4%)及び「栄養教諭未配置校」(93.3%→91.8%)のいずれも有意差はなかった。「朝昼夕三食必ず食べる」も有意な変化はなかった。

栄養バランスの項目については、「栄養教諭配置校」では「野菜を食べる」が有意に増加し、「栄養教諭未配置校」では有意な変化はなかった。

食事マナーの項目については、「栄養教諭配置校」では「食事の前に手洗いする」が有意に増加し、「栄養教諭未配置校」では有意な変化はなかった。

B. 「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較

「栄養教諭配置校」の栄養バランス(5月調査と2月調査の「給食で嫌いな物が出たら全部食べる」)が有意に高かった。

「栄養教諭未配置校」では、食習慣(2月調査の「朝食を毎日食べる」)と栄養バランス(2月調査の「栄養バランスを考えて食べる」)の項目が有意に高かった。

3) 中学校1年生(表 22-1, 22-2)

A. 5月調査と2月調査の比較

食習慣の「毎日朝食を食べる」については、「栄養教諭配置校」(86.8%→88.8%)及び「栄養教諭未配置校」(91.9%→90.3%)のいずれも有意差はなかった。「朝昼夕三食必ず食べる」も有意な変化はなかった。

栄養バランスの項目については、「栄養教諭配置校」及び「栄養教諭未配置校」のいずれも有意な変化はなかった。

食事マナーの項目については、「栄養教諭配置校」では「食事の前に手洗いする」が有意に減少し、「栄養教諭未配置校」では有意な変化はなかった。

B. 「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較

「栄養教諭配置校」の栄養バランス(5月調査と2月調査の「給食で嫌いな物が出たら全部食べる」)が有意に高かった。

「栄養教諭未配置校」では、食事マナー(「楽しく食べる」、「いただきますとごちそ

うさまのあいさつをする」、「食事の前に手洗いをする」)の項目が有意に高かった。

4) 中学校2年生(表 23-1, 23-2)

A. 5月調査と2月調査の比較

食習慣の「毎日朝食を食べる」については、「栄養教諭配置校」(88.4%→77.8%)及び「栄養教諭未配置校」(87.0%→84.0%)のいずれも有意差はなかった。「朝昼夕三食必ず食べる」については、「栄養教諭配置校」で有意に低下していたが、「栄養教諭未配置校」では有意な変化はなかった。

栄養バランスの項目については、「栄養教諭配置校」では有意な変化はなかったが、「栄養教諭未配置校」では「栄養バランスを考えて食べる」をしていないものが有意に増加した。

食事マナーの項目については、「栄養教諭配置校」では有意な変化はなかったが、「栄養教諭未配置校」では「食事の前に手洗いをする」をしているものが有意に減少した。

B. 「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較

「栄養教諭配置校」は食事マナー(5月調査と2月調査の「いただきますとごちそうさまのあいさつをする」)の項目が有意に高かった。

「栄養教諭未配置校」は、栄養バランス(5月調査の「給食で嫌いな物が出たら全部食べる」)食習慣(2月調査の「朝昼夕三食必ず食べる」)との項目が有意に高かった。

5) 中学校3年生(表 24-1, 24-2, 24-3)

A. 5月調査と2月調査の比較

食習慣の「毎日朝食を食べる」については、「栄養教諭配置校」(76.1%→72.2%)及び「栄養教諭未配置校」(90.8%→87.3%)のいずれも有意差はなかった。「朝昼夕三食必ず食べる」については、「栄養教諭配置校」では有意な変化はなかったが、「栄養教諭未配置校」では有意に低下していた。

栄養バランスの項目については、「栄養教諭配置校」では有意な変化はなかったが、「栄養教諭未配置校」では「給食で嫌いな物が出たら全部食べる」、「栄養バランスを考えて食べる」、「好き嫌いしないで食べる」、「牛乳を飲む」の5項目が有意に減少した。

食事マナーの項目については、「栄養教諭配置校」及び「栄養教諭未配置校」のい

れも「食事の前に手洗いをする」が有意に減少した。

B. 「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較

「栄養教諭未配置校」は、「栄養教諭配置校」と比べて、食習慣（「朝食を毎日食べる」、「朝昼夕三食必ず食べる」）、栄養バランス（5月調査と2月調査の「給食で嫌いな物が出たら全部食べる」と「家で嫌いな物が出たら全部食べる」、5月調査の「栄養バランスを考えて食べる」と「好き嫌いしないで食べる」）、食事マナー（5月調査と2月調査の「食事の前に手洗いする」と「楽しく食べる」、5月調査の「いただきますとごちそうさまのあいさつをする」）の項目が有意に高かった。

6) 行動（習慣）に関する結果のまとめと考察

食習慣に関する項目の「朝食を毎日食べる」では、5月調査と2月調査の比較において有意な変化が認められなかった。また、「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較において有意な差は認められなかった。「朝昼夕三食必ず食べる」では、「栄養教諭配置校の中学2年生」と「栄養教諭未配置校の3年生」以外では有意な差は認められなかった。栄養バランスに関する項目において、「栄養教諭配置校」の5年生の「給食で嫌いな物が出たら全部食べる」と6年生の「野菜を食べる」は有意に増加し、「栄養教諭未配置校」の5年生の「栄養バランスを考えて食べる」と「好き嫌いしないで食べる」、「野菜を食べる」は有意に増加していたが、中学生では食習慣、栄養バランス、食事マナーのいずれの項目も減少していた。特に、「栄養教諭未配置校」の中学校3年では減少した項目が多かった。

A. 食習慣

「食習慣」に関する質問の「朝食を毎日食べる」の5月調査と2月調査の比較では、どの学年においても有意な結果は認められず、「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較においても有意な差は認められなかった。また、「朝昼夕三食必ず食べる」についても、同様の結果であった。「朝食を毎日食べる」ことは、「栄養教諭配置校」、「栄養教諭未配置校」のいずれの学校においても「毎日朝食を食べる100%」を数値目標に掲げ、給食時間や学級活動などの授業で児童生徒に指導している。また、「栄養教諭配置校」では、栄養教諭が児童生徒の現状を把握し、「児童生徒の現状と課題」として

把握した内容は全教職員が共通理解し、「毎日朝食を食べて登校すること」を学級担任が指導している。生徒の委員会活動でも「朝食調べ」を実施し、毎日朝食を食べて登校することや主食・主菜・副菜を組み合わせた朝食を食べて登校してくることを呼びかけも行っている。しかし、「食習慣」に関する質問において有意な結果は認められなかった。さらに、「栄養教諭配置校の中学2年生」と「栄養教諭未配置校の3年生」では、「朝昼夕の3食を食べる」は「5月調査」よりも「2月調査」が有意に低い結果が見られ、中学校においては、「毎日朝食を食べる」ことと合わせて、「朝昼夕の3食を食べる」ことの大切さについての指導も必要である。

B. 栄養バランス

栄養バランスに関する項目において、「栄養教諭配置校」の5年生の「給食で嫌いな物が出たら全部食べる」と6年生の「野菜を食べる」は有意に増加し、「栄養教諭未配置校」の5年生の「栄養バランスを考えて食べる」と「好き嫌いしないで食べる」、「野菜を食べる」は有意に増加していたが、中学生では減少していた。

「栄養教諭配置校」では、栄養教諭が毎日給食時間に配膳指導に関わることや毎日の給食の「残食調査」の結果を職員会議で全教職員の共通理解を図り、児童生徒の委員会活動として「給食を残さず食べることが大切であること」を働きかけるなどの活動を行った成果が結果の上昇に繋がっていると考えられる。

しかし、中学生になると小学生の時よりも指導の成果が得られにくく、単発的な指導法ではなく、自分の食生活を自分事として考えさせる指導法が必要である。

C. 食事マナー

「食事マナー」についての質問においては、「食事の前に手洗いをする」、「楽しく食べる」、「いただきますごちそうさまでしたのあいさつをする」、「食事はゆっくりよくかんで食べる」の4項目全てにおいて、小学校よりも中学校が指導の効果が出にくいという結果であった。この結果について、「食事マナー」については、小学校では低学年の時を中心に指導を行っているが学年が上がるにつれて指導の機会が少なくなり、中学校では「食事マナー」は小学校で身に付いていることと考えられて、指導が行われていないという現状があるのではないかと考える。

また、中学校3年生においては、「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較

において、12項目の質問を2回調査した内の15項目において、「栄養教諭配置校」の値が「栄養教諭未配置校」よりも「毎日食べる」、「全部食べる」、「いつもしている」の良い行動(習慣)を示す回答の値が低いという結果であった。この結果は、「栄養教諭配置校」の3年生の生徒の状況が生徒指導もままならない状況があるという生徒の実態が結果に現れていると考える。

以上のことから、行動(習慣)については、栄養教諭が配置されているかいないかによって働きかけが異なり、全教職員による指導体制が異なることが「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の結果に出ていると考える。また、「食事マナー」については、小学校の給食指導で指導が行われるが、中学校では生徒に既に身に付けられているものとして考えられており、「食事マナー」についての指導はあまりされていない現状があるのではないかと考える。行動(習慣)については、小学校よりも中学校において意識させる指導の場面が少ない現状があることから、「栄養バランス」や「食事マナー」を自分のこととして考えさせるためにも、自分で調理し経験させる場が必要であり、「弁当の日」の取組のような実践的な取組が必要であると考えられる。

第3章「食育効果調査票」による食育の現状把握

表 20-1 「行動(習慣)」に関する質問：「給食で嫌いな物が出たらどうするか」の回答分布(H26年度 小学校5年生)

		栄養教諭配置校				栄養教諭未配置校				P値 ²⁾
		全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾	全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾	
給食で嫌いな物が	5月	41(63.1)	17(26.2)	0(0.0)	7(10.8)	78(68.4)	24(21.1)	4(3.5)	8(7.0)	0.305
	2月	48(81.4)	4(6.8)	1(1.7)	6(10.2)	67(81.7)	10(12.2)	3(3.7)	2(2.4)	
出たらどうするか	P値 ³⁾	0.024*				0.154				

**、p<0.01、*、p<0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 20-2 「行動(習慣)」に関する質問の回答分布(H26年度 小学校5年生)

		栄養教諭配置校			栄養教諭未配置校			P値 ²⁾
		いつもしている ¹⁾	していない ¹⁾	わからない ¹⁾	いつもしている ¹⁾	していない ¹⁾	わからない ¹⁾	
食事はゆっくりよ	5月	38(58.5)	15(23.1)	12(18.5)	10(32.3)	6(19.4)	15(48.4)	0.008**
	2月	33(52.3)	15(24.2)	14(22.6)	40(45.5)	25(28.4)	23(26.1)	
くかんで食べる	P値 ³⁾	0.804			0.073			0.644
栄養バランスを考	5月	21(32.3)	16(24.6)	28(43.1)	5(16.1)	7(22.6)	19(61.3)	0.175
	2月	18(29.5)	22(36.1)	21(34.4)	35(39.8)	31(35.2)	22(25.0)	
えて食べる	P値 ³⁾	0.358			0.001**			0.336
好き嫌いしないで	5月	39(60.0)	12(18.5)	14(21.5)	12(38.7)	15(48.4)	4(12.9)	0.010*
	2月	36(58.1)	15(24.2)	11(17.7)	54(61.4)	19(21.6)	15(17.0)	
食べる	P値 ³⁾	0.690			0.017*			0.912
野菜を食べる	5月	50(76.9)	10(15.4)	5(7.7)	16(51.6)	2(6.5)	13(41.9)	0.000**
	2月	52(83.9)	5(8.1)	5(8.1)	76(86.4)	6(6.8)	6(6.8)	
	P値 ³⁾	0.441			0.000**			0.914
楽しく食べる	5月	40(61.5)	14(21.5)	11(16.9)	27(87.1)	1(3.2)	3(9.7)	0.027*
	2月	38(61.3)	10(16.1)	14(22.6)	70(79.5)	10(11.4)	8(9.1)	
	P値 ³⁾	0.604			0.404			0.033*

**、p<0.01、*、p<0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 21-1 「行動(習慣)」に関する質問：「朝食を毎日食べていますか」の回答分布
(H26年度 小学校6年生)

6年	栄養教諭配置校			栄養教諭未配置校			P値 ²⁾	
	毎日食べる ¹⁾	時々食べない ¹⁾	毎日食べない ¹⁾	毎日食べる ¹⁾	時々食べない ¹⁾	毎日食べない ¹⁾		
朝食を毎日食べていますか	5月	60(83.3)	12(16.7)	0(0.0)	70(93.3)	5(6.7)	0(0.0)	0.058
	2月	55(76.4)	14(19.4)	3(4.2)	90(91.8)	8(8.2)	0(0.0)	0.009**
	P値 ³⁾	0.185		0.711				

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 21-2 「行動(習慣)」に関する質問：「給食で嫌いな物が出たらどうするか」、「家で嫌いな物が出たらどうするか」の回答分布(H26年度 小学校6年生)

	栄養教諭配置校				栄養教諭未配置校				P値 ²⁾	
	全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾	全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾		
給食で嫌いな物が出たらどうするか	5月	60(83.3)	7(9.7)	0(0.0)	5(6.9)	51(68.9)	17(23.0)	2(2.7)	4(5.4)	0.017*
	2月	60(88.2)	6(8.8)	0(0.0)	2(2.9)	67(71.3)	20(21.3)	2(2.1)	5(5.3)	0.030*
	P値 ³⁾	0.535		0.986						
家で嫌いな物が出たらどうするか	5月	18(25.0)	35(48.6)	15(20.8)	4(5.6)	25(33.8)	34(45.9)	10(13.5)	5(6.8)	0.524
	2月	25(35.7)	34(48.6)	9(12.9)	2(2.9)	46(48.4)	30(31.6)	14(14.7)	5(5.3)	0.160
	P値 ³⁾	0.349		0.204						

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 21-3 「行動(習慣)」に関する質問の回答分布(H26年度 小学校6年生)

	栄養教諭配置校			栄養教諭未配置校			P値 ²⁾	
	いつもしている ¹⁾	していない ¹⁾	わからない ¹⁾	いつもしている ¹⁾	していない ¹⁾	わからない ¹⁾		
食事の前に手洗いを する	5月	38(52.8)	19(26.4)	15(20.8)	—	—	—	—
	2月	50(69.4)	17(23.6)	5(6.9)	72(73.5)	19(19.4)	7(7.1)	0.800
	P値 ³⁾	0.034*		—				
栄養バランスを考え て食べる	5月	25(34.7)	20(27.8)	27(37.5)	—	—	—	—
	2月	29(40.8)	18(25.4)	24(33.8)	60(61.2)	12(12.2)	26(26.5)	0.019*
	P値 ³⁾	0.752		—				
野菜を食べる	5月	50(69.4)	9(12.5)	13(18.1)	—	—	—	—
	2月	62(86.1)	7(9.7)	3(4.2)	87(88.8)	2(2.0)	9(9.2)	0.046*
	P値 ³⁾	0.020*		—				

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 22-1 「行動(習慣)」に関する質問：「給食で嫌いな物が出たらどうするか」の回答分布 (H26 年度 中学校 1 年生)

		栄養教諭配置校				栄養教諭未配置校				P 値 ²⁾
		全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾	全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾	
給食で嫌いな物が	5 月	76(83.5)	12(13.2)	1(1.1)	2(2.2)	81(65.3)	30(24.2)	6(4.8)	7(5.6)	0.025*
	2 月	74(86.0)	7(8.1)	1(1.2)	4(4.7)	68(57.1)	34(28.6)	8(6.7)	9(7.6)	
出たらどうするか	P 値 ³⁾	0.600				0.611				

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 22-2 「行動(習慣)」に関する質問の回答分布 (H26 年度 中学校 1 年生)

		栄養教諭配置校			栄養教諭未配置校			P 値 ²⁾
		いつもしている ¹⁾	していない ¹⁾	わからない ¹⁾	いつもしている ¹⁾	していない ¹⁾	わからない ¹⁾	
食事前の 手洗い	5 月	62(68.1)	14(15.4)	15(16.5)	89(72.4)	13(10.6)	21(17.1)	0.576
	2 月	47(52.8)	29(32.6)	13(14.6)	81(65.3)	20(16.1)	23(18.5)	
をする	P 値 ³⁾	0.024*			0.378			
楽しく 食べる	5 月	62(68.1)	8(8.8)	21(23.1)	103(83.1)	3(2.4)	18(14.5)	0.020*
	2 月	66(74.2)	7(7.9)	16(18.0)	101(81.5)	5(4.0)	18(14.5)	
	P 値 ³⁾	0.655			0.771			
いただきますと ごちそうさま	5 月	59(76.6)	9(11.7)	9(11.7)	114(91.9)	3(2.4)	7(5.6)	0.006**
	2 月	78(87.6)	4(4.5)	7(7.9)	113(91.1)	7(5.6)	4(3.2)	
のあいさつを する	P 値 ³⁾	0.138			0.298			

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

第3章「食育効果調査票」による食育の現状把握

表 23-1 「行動(習慣)」に関する質問：「給食で嫌いな物が出たらどうするか」の回答分布 (H26 年度 中学校 2 年生)

	栄養教諭配置校				栄養教諭未配置校				P 値 ²⁾	
	全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾	全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾		
給食で嫌いな物が 出たらどうするか	5 月	29(33.7)	27(31.4)	27(31.4)	3(3.5)	59(64.1)	22(23.9)	6(6.5)	5(5.4)	0.000**
	2 月	39(50.6)	19(24.7)	16(20.8)	3(3.9)	51(57.3)	24(27.0)	10(11.2)	4(4.5)	
	P 値 ³⁾	0.158				0.630				

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント(%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 23-2 「行動(習慣)」に関する質問の回答分布(H26 年度 中学校 2 年生)

	栄養教諭配置校			栄養教諭未配置校			P 値 ²⁾	
	いつもしている ¹⁾	していない ¹⁾	わからない ¹⁾	いつもしている ¹⁾	していない ¹⁾	わからない ¹⁾		
食事の前に手洗い をする	5 月	48(57.1)	12(14.3)	24(28.6)	57(62.0)	10(10.9)	25(27.2)	0.737
	2 月	38(46.9)	23(28.4)	20(24.7)	40(42.6)	31(33.0)	23(24.5)	0.786
	P 値 ³⁾	0.085			0.001**			
朝昼夕三食必ず食 べる	5 月	72(84.7)	5(5.9)	8(9.4)	81(88.0)	3(3.3)	8(8.7)	0.686
	2 月	63(77.8)	14(17.3)	4(4.9)	77(81.9)	4(4.3)	13(13.8)	0.004**
	P 値 ³⁾	0.047*			0.493			
栄養バランスを考 えて食べる	5 月	24(28.2)	23(27.1)	38(44.7)	26(28.3)	18(19.6)	48(52.2)	0.454
	2 月	22(27.2)	30(37.0)	29(35.8)	27(28.7)	33(35.1)	34(36.2)	0.959
	P 値 ³⁾	0.346			0.033*			
楽しく食べる	5 月	51(60.0)	7(8.2)	27(31.8)	59(64.1)	9(9.8)	24(26.1)	0.693
	2 月	39(49.4)	18(22.8)	22(27.8)	60(63.8)	12(12.8)	22(23.4)	0.112
	P 値 ³⁾	0.034*			0.778			
いただきますとごちそうさま のあいさつをする	5 月	65(83.3)	3(3.8)	10(12.8)	62(67.4)	12(13.0)	18(19.6)	0.036*
	2 月	69(85.2)	3(3.7)	9(11.1)	67(71.3)	12(12.8)	15(16.0)	0.049*
	P 値 ³⁾	0.944			0.800			

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント(%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 24-1 「行動(習慣)」に関する質問：「朝食を毎日食べていますか」の回答分布
(H26年度 中学校3年生)

		栄養教諭配置校			栄養教諭未配置校			P 値 ²⁾
		毎日食べる ¹⁾	時々食べない ¹⁾	毎日食べない ¹⁾	毎日食べる ¹⁾	時々食べない ¹⁾	毎日食べない ¹⁾	
朝食を毎日食べて いますか	5月	86(76.1)	25(22.1)	2(1.8)	89(90.8)	9(9.2)	0(0.0)	0.014*
	2月	78(72.2)	26(24.1)	4(3.7)	89(87.3)	11(10.8)	2(2.0)	0.026*
	P 値 ³⁾	0.618			0.346			

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 24-2 「行動(習慣)」に関する質問：「給食で嫌いな物が出たらどうするか」、「家で嫌いな物が出たらどうするか」の回答分布(H26年度 中学校3年生)

		栄養教諭配置校				栄養教諭未配置校				P 値 ²⁾
		全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾	全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾	
給食で嫌いな物が 出たらどうするか	5月	27(23.9)	45(39.8)	39(34.5)	2(1.8)	61(62.9)	23(23.7)	9(9.3)	4(4.1)	0.000**
	2月	39(37.9)	36(35.0)	27(26.2)	1(1.0)	41(42.7)	36(37.5)	13(13.5)	6(6.3)	0.040*
	P 値 ³⁾	0.155				0.048*				
家で嫌いな物が出 たらどうするか	5月	27(23.9)	45(39.8)	39(34.5)	2(1.8)	43(43.9)	34(34.7)	16(16.3)	5(5.1)	0.002**
	2月	22(21.2)	39(37.5)	37(35.6)	6(5.8)	34(35.1)	41(42.3)	18(18.6)	4(4.1)	0.025*
	P 値 ³⁾	0.454				0.587				

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

第3章「食育効果調査票」による食育の現状把握

表 24-3 「行動(習慣)」に関する質問の回答分布(H26年度 中学校3年生)

		栄養教諭配置校			栄養教諭未配置校			P 値 ²⁾
		いつもしている ¹⁾	していない ¹⁾	わからない ¹⁾	いつもしている ¹⁾	していない ¹⁾	わからない ¹⁾	
食事の前に手洗い をする	5月	53(46.9)	19(16.8)	41(36.3)	72(74.2)	5(5.2)	20(20.6)	0.000**
	2月	47(43.5)	38(35.2)	23(21.3)	63(61.8)	22(21.6)	17(16.7)	0.026*
	P 値 ³⁾		0.003**			0.003**		
朝昼夕三食必ず食 べる	5月	85(75.2)	14(12.4)	14(12.4)	91(93.8)	1(1.0)	5(5.2)	0.001**
	2月	76(70.4)	23(21.3)	9(8.3)	87(85.3)	9(8.8)	6(5.9)	0.026*
	P 値 ³⁾		0.160			0.040*		
栄養バランスを考 えて食べる	5月	19(16.8)	45(39.8)	49(43.4)	39(40.2)	11(11.3)	47(48.5)	0.000**
	2月	28(25.9)	34(31.5)	46(42.6)	38(37.3)	26(25.5)	38(37.3)	0.204
	P 値 ³⁾		0.198			0.031*		
好き嫌いしないで 食べる	5月	34(30.1)	45(39.8)	34(30.1)	58(59.8)	15(15.5)	24(24.7)	0.000**
	2月	38(35.2)	39(36.1)	31(28.7)	49(48.0)	32(31.4)	21(20.6)	0.147
	P 値 ³⁾		0.713			0.030*		
牛乳を飲む	5月	69(61.1)	24(21.2)	20(17.7)	66(68.0)	15(15.5)	16(16.5)	0.502
	2月	68(63.0)	26(24.1)	14(13.0)	70(68.6)	26(25.5)	6(5.9)	0.217
	P 値 ³⁾		0.596			0.024*		
楽しく食べる	5月	59(52.2)	13(11.5)	41(36.3)	72(74.2)	4(4.1)	21(21.6)	0.003**
	2月	53(49.5)	17(15.9)	37(34.6)	82(80.4)	6(5.9)	14(13.7)	0.000**
	P 値 ³⁾		0.639			0.313		
いただきますとご ちそうさまのあい さつをする	5月	65(76.5)	8(9.4)	12(14.1)	89(91.8)	2(2.1)	6(6.2)	0.014*
	2月	86(79.6)	9(8.3)	13(12.0)	85(83.3)	7(6.9)	10(9.8)	0.788
	P 値 ³⁾		0.868			0.154		

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3. まとめ

本研究では、第2章で作成した「食育効果調査票」を用いて、児童生徒(小学校5年生から中学校3年生までの5学年)の食育の到達度の現状を、知識、技術、行動(習慣)の視点から調査した。その結果、知識については、郷土料理に関する認知度の向上など一部では教育効果がみられたが、三色食品群の知識、特に加工食品の分類の正解率が低いことなど食品に関する基本的な知識が定着していなかった。技術については、授業で学習した学年では一時的に教育効果がみられたが、学年進行に伴う技術の定着・蓄積には至っていなかった。行動(習慣)については、ほとんど効果が認めらなかった。全体的に、学校の食育活動の効果の定着・蓄積が見られないことから、家庭を巻き込んだ体験的・継続的取組が必要であることが明らかになった。

第4章 保護者の就労状況が子どもの食生活等へ及ぼす影響

1. 背景

第3章において「食育効果調査票」を用いて児童生徒(小学校5年生から中学校3年生までの5学年)の食育の到達度の現状を把握した結果、学校において実施される食育の効果は一時的であり、学習の継続による効果の定着・蓄積が見られないことが明らかになった。この現状を改善するためには、家庭を巻き込んだ体験的・継続的に行っていく取組を導入する必要がある。しかし、家庭における子どもの食生活には、食事作りを担当する保護者の就労状況により影響されると推察される。本章では、家庭を巻き込んだ「教育プログラム」作成の参考とするために、保護者の就労状況と保護者や児童生徒の食生活や食教育等の関連を検討した。本研究の内容は学会誌で公表した⁹¹⁾。

2. 目的

子どもの食事作りを担当する保護者の就労状況が保護者の食生活や子どもの食生活・食教育等に与える影響について調査することを通して、学校と家庭とが連携して食育活動を実践する「教育プログラム」を作成する際の参考とすることを目的とした。

3. 方法

(1) 対象者

本調査は、山口県岩国市市街地の郊外にあるC中学校学区内のA小学校1～6年生児童482人とその保護者352人、B小学校の1～6年生児童169人とその保護者134人、そして、C中学校1～3年生生徒328人とその保護者295人を合わせた児童生徒979人とその保護者781人を対象にした。

また、本研究は母親を調査対象者としたいが、母親が回答できない児童生徒がいることを配慮し、児童生徒の毎日の食事作りを担当している保護者を対象とした。

(2) 調査方法

アンケート調査は、子ども用と保護者用の調査用紙を同封した封筒を、学校を通じて全児童生徒(979人)に配布して実施した。同じ学校に兄弟がいる保護者用については、保護者用の調査用紙を各校の長子となる児童生徒の封筒に同封して配布した。小学校と中学校の両方に兄弟がいる保護者については、小学校と中学校の両方の調査用紙に回答

してもらおうよう依頼した。このため、保護者用調査用紙の配布数は781人である。回答は家庭に持ち帰って記入してもらい、子ども用と保護者用の調査用紙を家族ごとに同じ封筒に入れて封をしたものを学校に提出してもらった。調査期間は、平成24年9月中旬から10月上旬であった。

調査データの集計は、同じ封筒に入った調査用紙を家族とみなして、各児童生徒のデータに、その保護者の就業状況に関するデータを結合して行った。保護者用の調査用紙の回収率は、A小学校85.8%（302人）、B小学校89.6%（120人）、C中学校74.9%（221人）であった。児童生徒とその保護者の調査用紙がそろっているものの回収率は、児童生徒への配布数に対して、A小学校76.6%（369組）、B小学校84.6%（143組）、C中学校67.4%（221組）であった。このうち、無回答または誤記入があるものを除いた有効回答率は、A小学校95.7%（353組）、B小学校93.0%（133組）、C中学校91.4%（202組）であった。

アンケート調査の依頼については、研究の目的と方法、個人情報保護、個人を特定できる項目はないこと、アンケート調査への回答は自由意志によること、研究成果の公表等の倫理的配慮について説明した協力依頼書を調査用紙に同封し、回答の提出をもって同意を得たものとした。回収後は、IDで匿名化してデータを管理した。なお、本研究は、山口県立大学生命倫理委員会の承認を得て実施した。

4. 調査内容

毎日の食事作りを担当する保護者の属性として、「子どもとの関係」、「年齢」、「就労形態」について問うた。質問項目は、(独)日本スポーツ振興センター「平成19年度児童生徒の食事状況等調査報告書」⁹²⁾と岡村らの報告⁸³⁾を参考にして作成した。保護者に対しては、「保護者の食事を作る時の意識」（13問）、「保護者の食生活」（10問）、「子どもへの食教育」（2問）と「子どもの食生活の悩み」（1問）の4項目26問で構成した(表25)。児童生徒に対しては、「児童生徒の食生活」（9問）、「児童生徒の食経験」（8問）、「児童生徒の学校生活」（小学校8問、中学校9問）の3項目25問（小学校）26問（中学校）で構成した(表26)。

岡村ら⁸³⁾は、和食料理作りの頻度が高い保護者は、食の安全、楽しい食事作り、野菜の摂取、塩分過剰摂取に対する注意など望ましい食生活をしていることを報告している。また、本研究の調査対象地域の食文化として、地域で栽培した作物を自宅で漬物に加工

して食す習慣がある⁹³⁾。現在の日本人の食形態は洋風の食文化が入ってきたことで、子どもが好むカレーライス、炒飯などのごはん物や麺料理が多く、「飯と汁と菜と漬物」の組合せた和食の基本形が様変わりしている⁹⁴⁾。母親が就労していると夕食作りにかかる時間は家事専業よりも短く、子どもの摂取食品群数が少ないことに関係することも報告されている⁹⁵⁾。料理の作り手となる母親も和風の伝統料理の和え物を好まず、好まれない料理は手間がかかり、食卓に上る頻度が少なく、母親世代へ伝承されていない⁹⁶⁾ことが和食の減少となり、野菜の摂取不足の原因の一つと考えられ、和食や行事食など「伝統ある食文化の継承」に関する質問項目を「保護者の料理を作るときの意識」に加えた。

保護者に対する「子どもの食生活の悩み」の質問についての回答選択肢は「ある」と「ない」の2件法とし、「ある」と回答した者にはどんな悩みを持つか複数回答で答えてもらった。「子どもの食生活の悩み」についての質問項目以外の回答選択肢は、「いつもしている」、「ときどきしている」、「たまにしている」、「していない」の4件法とした。

表 25 保護者に対する質問項目

保護者の食事を作る時の意識 (13問)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 一日1回はみそ汁を作る ・ 漬物(たくあん・ぬか漬など)を食卓に並べる ・ 一日1回は根菜やいも類を使った料理を作る ・ 海そうや魚を使った料理を作る ・ 誕生日や行事にあった料理を作る ・ 正月におせち料理や雑煮を作る ・ 彼岸におはぎ(ぼたもち)を作る、食べる ・ 押し寿司やちらし寿司などの寿司を作る ・ 煮ごみや酢物などその地域に伝わる料理を作る ・ その時期の旬の食材を使った料理を作る ・ 自分の家で栽培した野菜や釣ってきた魚を使って料理を作る ・ 心を込めて料理を作る ・ 楽しんで料理を作る
保護者の食生活(10問)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 朝食を食べる ・ 野菜をしっかり食べる ・ 多くの食品を食べる ・ 好き嫌いをしないで食べる ・ 食事はよくかんで食べる ・ 一日3食必ず食べる ・ 肉料理や揚げ物を食べすぎない ・ 果物を食べる ・ スナック菓子や甘いお菓子を食べすぎない ・ 清涼飲料水を飲みすぎない
子どもへの食教育(2問)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 子どもへ食事のマナーを教えたり、注意したりする ・ 子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりする
子どもの食生活の悩み(1問)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 子どもの食生活で悩んでいることがあるか

表 26 児童生徒に対する質問項目

子どもの食生活(9問)	<ul style="list-style-type: none"> ・朝食を食べる ・野菜をしっかり食べる ・多くの食品を食べる ・好き嫌いをしないで食べる ・一日3食必ず食べる ・肉料理や揚げ物を食べすぎない ・果物を食べる ・スナック菓子や甘いお菓子を食べすぎない ・清涼飲料水を飲みすぎない
子どもの食経験(8問)	<ul style="list-style-type: none"> ・食事の手伝いをする ・家の人に頼まれた買い物をする ・料理をする(料理をするのを手伝う) ・料理を運んだり、盛付けたりする ・テーブルをふいたり、はしの用意をする ・食べ終わった後のテーブルをふく ・食べ終わった後の食器を洗う ・料理に使った鍋やフライパンを洗う
子どもの学校生活 (児童8問、生徒9問)	<ul style="list-style-type: none"> ・学校生活が楽しいと思う ・友だちみんなと仲良くできる ・進んで元気よくあいさつをすることができる ・勉強が楽しいと思う ・体を動かして運動したり、遊んだりすることが好き ・自分がやりたい(なりたい)と思う夢がある ・学校の行事には積極的に参加している ・宿題や勉強に必要なものを忘れないで登校する <p>(生徒のみ)・部活動を積極的に取組んでいる</p>

5. 分析方法

保護者に対する「子どもの食生活の悩み」の質問について「ある」を1点、「ない」を0点として得点化した。それ以外の4件法は、「いつもしている」を3点、「ときどきしている」を2点、「たまにしている」を1点、「していない」を0点として得点化した。表1と表2に示した7つの質問項目について、各問に対する回答を得点化し、質問項目ごとに合計点数を算出した。

7つの質問項目の合計点数について、それぞれ対象者を就業状況により「家事専業」、「週40時間未満」、「週40時間以上」の3群に分けてKruskal-Wallisの検定を行った。有意水準は、5%未満とし、有意な組み合わせについては多重比較を行った。多重比較は、2群間の組み合わせについてMann-WhitneyのU検定を3回繰り返して行ったので、Bonferroniの不等式に基づき1.67%未満($5 \div 3 = 1.67$)を有意水準とした⁹⁷⁾。データの

統計学的解析には、統計パッケージ SPSS23.0J for Windows を使用し、結果は、「平均と標準偏差」及び「中央値と(25パーセンタイル値-75パーセンタイル値)」を併記した。

6. 結果

(1)保護者の就労状況と子どもとの関係、年齢分布(表 27)

子どもの毎日の食事作りを担当する保護者は、母親が 96.2%と大半を占めていた。母親の年齢は、小学校では 30 歳代は 48.9%、40 歳代は 45.9%と、それぞれ約半数ずつであったが、中学校では 30 歳代は 22.3%、40 歳代は 66.3%であり、子どもが中学生になると母親の年齢は 40 歳代が約 3 分の 2 を占めていた。

保護者の就労状況を小学校と中学校で比較すると、家事専業は小学校では 23.7%であるのに対し、中学校では 17.8%と 5.9 ポイント減少していた。有職(週 40 時間以上)も小学校では 29.4%であるのに対し、中学校では 27.2%と 2.2 ポイント減少していた。一方、有職(週 40 時間未満)は小学校では 46.9%であるのに対し、中学校では 55.0%と 8.1 ポイント増加していた。

子どもの毎日の食事作りを担当者が父親の場合、就労状況は、有職(週 40 時間以上)は 84.6%、有職(週 40 時間未満)は 15.4%であり全員が就労していた。

表 27 保護者の属性

		家事専業 n (%)	有職(週40時間未満) n (%)	有職(週40時間以上) n (%)	合計 n (%)
子どもとの 関係	母親	141 (93.4)	336 (99.1)	185 (93.4)	662 (96.2)
	父親	0 (0)	2 (0.6)	11 (5.6)	13 (1.9)
	祖母	10 (6.6)	1 (0.3)	1 (0.5)	12 (1.7)
	その他	0 (0)	0 (0)	1 (0.5)	1 (0.1)
		151 (100)	339 (100)	198 (100)	688 (100)

(中津井・長坂、日本食育学会誌, 10(3), 195-202 (2016)より引用)

(2)保護者の就労状況と保護者及び児童生徒の食生活等との関係

1)小学校(表 28)

小学校の「家事専業」の保護者は、「有職(週 40 時間未満)」、「有職(週 40 時間以上)」の保護者よりも「保護者の食事を作る時の意識」が高く(P<0.01)、「保護者の食生活」

も良かった(P<0.05)。また、「子どもの食生活」も良かった(P<0.05)。

その一方で「家事専業」の保護者は、「有職(週40時間未満)」、「有職(週40時間以上)」の保護者よりも「子どもの食生活の悩み」を多く抱えていた(P<0.01)。

「子どもへの食教育」、「子どもの食経験」、「子どもの学校生活」については、保護者の就労状況による有意差はなかった。

表28 保護者の就労状況と保護者及び児童生徒の食生活等との関係(小学校)

小学校	家事専業 n=115	有職(週40時間未満) n=228	有職(週40時間以上) n=143	一元配置 分散分析
保護者の食事を作る時の意識	26.8±6.4, 28.0(22.0-32.0)	23.7±6.2 [§] , 24.0(19.0-28.0)	22.0±6.8 [§] , 22.0(17.0-28.0)	<0.01
保護者の食生活	23.5±3.9, 24.0(21.0-26.0)	22.1±4.7, 23.0(20.0-25.0)	21.9±5.0 [§] , 22.0(19.0-26.0)	<0.05
子どもへの食教育	4.6±1.1, 5.0(4.0-5.0)	4.5±1.0, 5.0(4.0-5.0)	4.5±1.0, 5.0(4.0-5.0)	0.620
子どもの食生活	20.9±3.9, 21.0(18.0-24.0)	20.2±3.9, 20.5(17.3-23.0)	19.6±4.1 [§] , 20.0(17.0-22.0)	<0.05
子どもの食経験	11.1±5.4, 11.0(7.0-15.0)	11.3±5.6, 10.0(7.3-15.0)	10.4±5.6, 10.0(6.0-15.0)	0.414
子どもの学校生活	18.6±3.6, 19.0(16.0-21.0)	18.3±3.6, 19.0(16.0-21.0)	17.9±3.8, 18.0(15.0-21.0)	0.237
子どもの食生活の悩み	0.6±0.5, 1.0(0.0-1.0)	0.4±0.5 [§] , 0.0(0.0-1.0)	0.4±0.5, 0.0(0.0-1.0)	<0.01

[§]vs家事専業, p<0.0167
[#]vs有職(週40時間未満), p<0.0167
 ノンパラメトリック検定, Mann-WhitneyのU検定

(中津井・長坂、日本食育学会誌, 10(3), 195-202 (2016)より引用)

2) 中学校(表29)

中学校の「家事専業」の保護者は、「有職(週40時間未満)」、「有職(週40時間以上)」の保護者よりも「保護者の食事を作る時の意識」が高く(P<0.01)、「保護者の食生活」も良かった(P<0.05)。しかし、小学校で影響がみられた「子どもの食生活」や「子どもの食生活の悩み」については、就労状況による有意差はなかった。

表29 保護者の就労状況と保護者及び児童生徒の食生活等との関係(中学校)

中学校	家事専業 n=36	有職(週40時間未満) n=111	有職(週40時間以上) n=55	一元配置 分散分析
保護者の食事を作る時の意識	27.3±6.6, 29.0(22.5-33.8)	23.7±6.5 [§] , 24.0(20.0-29.0)	22.2±7.1 [§] , 22.0(16.0-29.0)	<0.01
保護者の食生活	23.1±3.6, 23.5(21.0-26.0)	22.1±5.0, 23.0(20.0-26.0)	20.8±4.5 [§] , 21.0(18.0-24.0)	<0.05
子どもへの食教育	3.8±1.5, 4.0(3.0-5.0)	3.9±1.4, 5.0(3.0-5.0)	3.9±1.3, 4.0(3.0-5.0)	0.977
子どもの食生活	19.9±4.2, 20.0(18.0-23.0)	19.9±4.3, 21.0(18.0-23.0)	19.0±4.2, 19.0(16.0-22.0)	0.220
子どもの食経験	9.5±6.4, 9.0(5.3-14.0)	11.3±6.2, 11.0(7.0-16.0)	10.8±5.9, 10.0(6.0-14.0)	0.299
子どもの学校生活	18.6±4.6, 19.0(16.0-21.0)	19.8±3.8, 20.0(17.0-23.0)	19.1±5.5, 19.0(16.0-23.0)	0.505
子どもの食生活の悩み	0.4±0.5, 0.0(0.0-1.0)	0.3±0.4, 0.0(0.0-1.0)	0.3±0.5, 0.0(0.0-1.0)	0.380

[§]vs家事専業, p<0.0167
 ノンパラメトリック検定, Mann-WhitneyのU検定

(中津井・長坂、日本食育学会誌, 10(3), 195-202 (2016)より引用)

(3) 小学校の保護者の就労状況別の「子どもの食生活の悩み」(表30)

小学校の保護者の子どもの食生活の悩みは、「家事専業」、「有職(週40時間未満)」、「有職(週40時間以上)」のいずれにおいても「好き嫌い」の回答が一番多かった。小学校の「家事専業」で、次に多かったのは「遅食」という回答であったが、「有職(週40時間未満)」、「有職(週40時間以上)」では、「箸の持ち方」という回答が多かった。

表30 小学校の保護者の就労状況別の「子どもの食生活の悩み」

家事専業		有職(週40時間未満)		有職(週40時間以上)	
n	(%) ¹⁾	n	(%) ¹⁾	n	(%) ¹⁾
1位	好き嫌い 40(44%)	1位	好き嫌い 48(38%)	1位	好き嫌い 38(37%)
2位	遅食 17(19%)	2位	箸の持ち方 23(18%)	2位	箸の持ち方 19(18%)
3位	少食 13(14%)	3位	少食 22(17%)	3位	食事に集中しない 18(17%)
4位	箸の持ち方 11(12%)	4位	遅食 18(14%)	4位	少食 16(15%)
5位	食事に集中しない 9(10%)	5位	食事に集中しない 15(12%)	5位	遅食 13(13%)

(複数回答有り)

1)保護者の就労状況毎の回答総数に対する回答数%

(中津井・長坂、日本食育学会誌、10(3)、195-202(2016)より引用)

7. 考察

小学校と中学校のいずれにおいても、「家事専業」の保護者において「保護者の食事を作る時の意識」と「保護者の食生活」が良いという結果であった。「家事専業」の保護者は、地元で生産された食べものを風土に合わせて調理した「郷土料理」や「行事食」など「伝統ある食文化」を考えた食事を作る意識が高いといえる。小学校では、「家事専業」の保護者において「子どもの食生活」も良かったが、中学校では、就業状況と「子どもの食生活」との関連は認められなかった。丸山⁹⁸⁾は、中学生は「食事や栄養を摂る時に気を付けることは有益である」と、食に対する意識が高いものの実際の摂取時には行動が伴っていないという。また、梶山ら⁹⁹⁾は、中学生は友人との付き合いなど家族の個人化が進むライフステージにあることから、食生活に関して保護者の影響や学校での食育活動の影響が表れにくいことを指摘している。このような中学生の生活環境の変化が、中学校では「家事専業」の保護者の意識と食生活が良いにも関わらず、「子どもの

食生活」に影響が認められなかった要因であると考えられる。

藤本ら¹⁰⁰⁾は、「有職(週40時間未満)」のパート・アルバイトという就労形態について、労働日数や時間を減らす効果があるものの、親子の接触頻度を増加させるには至っていないと述べている。本研究の対象者では、小学校に比べて中学校では、「家事専業」と「有職(週40時間以上)」の保護者が減少し、「有職(週40時間未満)」の保護者が増加していたことから、子どもの成長に伴う保護者の就業状況の変化が「保護者の食事を作る時の意識」の低下につながり、保護者と子どもの食生活に影響する可能性がある。しかし、伊藤ら¹⁰¹⁾は、食事づくりに満足している母親は、家族と密なコミュニケーションがあり、就業形態に関わらず食事作りにかかる時間が長いことを示しており、食事を作る母親の満足度や意欲を高めるためには、ゆとりを持って作った料理を、会話のある食卓で家族に美味しいとって食べてもらうことが大事であることを挙げていることから、中学校での食育活動において保護者の意識を高く保つ取組が必要であると考えられる。

今回の結果からは、小学校、中学校のともに保護者の就労状況と「子どもへの食教育」に関連が見られなかったことから、現状では「保護者の食事を作る時の意識」が高いことが「子どもへの食教育」の実践につながっていないことが推察される。富岡ら¹⁰²⁾は、「子どもの頃の教育が大人になってから役立つと考えている」母親ほど食教育を行い、母親の食教育態度は家庭の食卓とのかかわりが深く、食事や料理を楽しむ母親ほど食教育と食事の手伝いをさせているという。また、松島¹⁰³⁾は、「母親の調理態度」と「父親の調理態度」の積極性は、「子どもの調理態度」にプラスの影響を与えており、母親と父親も楽しそうにできるだけ自分でおいしい料理を作ろうとする姿を見せることが子どもの調理参加を促すことを報告していることから、子どもへの食教育の重要性を保護者に知ってもらう取組が必要であると考えられる。

森脇ら¹⁰⁴⁾は、調理者の食意識が高いと栄養バランスを考慮した食事作りを行っており、子どもの食習慣の悩み(偏食、小食、よくかまないなど)がない者が多いと報告している。しかし、本研究の対象者では、小学校の「家事専業」の保護者において、「食事を作る時の意識」が高いにもかかわらず、「子どもの食生活の悩み」を持つ者が多いという結果であった。「家事専業」の保護者においては、有職者に比べて「遅食」を上げる者が多かった。「家事専業」の保護者は、有職者に比べて食生活にかかる時間に余裕がある¹⁰⁵⁾にも関わらず「遅食」が悩みになるということは、子どもの食生活に対す

る関心が高く、子どもと接する時間も多いが、悩みを相談する相手がいないことにより生じる悩みであると推察される。本保ら¹⁰⁶⁾は、父親から家事・子育て参加を得られている母親は、一人で家事・子育てを行っている感情を抱くことが少なく、育てにくさ感も軽減しているとしているという。子どもの食生活の悩みを持つ専業主婦の保護者が、ボランティアとしてコミュニティスクールなどの学校教育現場で行われる親子料理教室や家庭科や総合的な学習などの授業に係ることは、食育の視点から社会孤立や育児不安、育児負担感に対する課題解決に向けた支援¹⁰⁷⁾となることが期待される。

8. まとめ

本研究では、子どもの食事作りを担当する保護者の就労状況（家事専業、有職 40 時間未満、有職 40 時間以上）と「保護者の食事を作る時の意識」、「保護者の食生活」、「子どもへの食教育」、「子どもの食生活」、「子どもの食経験」、「子どもの食生活の悩み」、「子どもの学校生活」との関連について検討を行った。その結果、「家事専業」の保護者は、「保護者の食事を作る時の意識」が高く、「有職(週 40 時間未満)」や「有職(週 40 時間以上)」の保護者よりも、「保護者の食生活」や「子どもの食生活」が良かったが、「子どもの食生活の悩み」を持つ者が多いことが明らかになった。これらの結果から、小学校および中学校の食育活動においては、就労している保護者に対しては、食生活に対する意識を高く保ち、子どもと一緒に過ごす食事時間や食教育の重要性を知らせ、家事専業の保護者に対しては、子どもの食生活における悩みを解消するための取組を行うなど、保護者の就労状況に応じた取組の必要性が示唆された。

第5章 児童生徒に対する食育の指導方法の検証

1. 親子料理教室

(1) 背景

1) 「食育効果調査票」の結果から抽出された課題

「食育効果調査票」を用いて小中学校における食育の現状を評価した結果、「朝食を毎日食べる」者の割合は75.8～91.8%で、5月調査と2月調査の比較においても、「栄養教諭配置校」と「栄養教諭未配置校」の比較においても有意な差は認められず、改善はみられなかった。「毎日、朝食を食べる」と、「主食・主菜・副菜」を組み合わせた朝食を食べて登校することは、「栄養教諭配置校」、「栄養教諭未配置校」のいずれの学校でも食育の課題であり、小学校・中学校のともに「毎日朝食を食べる児童・生徒100%」を目標に取り組んでいるが、学校だけの取組では限界があり、家庭を巻き込んだ取組が必要である。

2) 朝食欠食に関する先行研究

朝食を毎日食べることは、基本的な生活習慣を身に付ける観点から非常に重要であり、朝食を欠食する国民を減らすことは食育推進基本計画^{70, 71)}の数値目標の1つに掲げられている。また、厚生労働省の「健康日本21」¹⁰⁸⁾や「健やか親子21」⁹¹⁾、文部科学省の「早寝早起き朝ごはん運動」⁹²⁾などと連携して一体的な取組が進められている。しかし、第2次食育推進基本計画⁷⁰⁾や他の国民運動等の進捗状況を見ても、朝食を欠食する国民の割合は20～29歳の男性は37%、女性は23.5%¹¹¹⁾と改善していない。このため「第3次食育推進計画」⁷¹⁾では、朝食欠食率の高い20～30歳代の若い世代と子どもを取り上げて、それぞれ数値目標を掲げている。

小林・篠田¹¹²⁾の朝食欠食に関する論文の系統的レビューでは、朝食欠食の背景には「家族（とくに母親）の生活習慣」が関与していることから、保護者の意識改善に向けて発信していくことが重要としている。祓川¹¹³⁾は、自分の健康と食生活を意識している者は望ましい食生活を実践していると述べているように、「朝食を毎日食べる」ことができている者は調査時期や学年には関係なくできているという。また、小林・篠田¹¹²⁾は、朝食欠食と最も関連している項目は「就寝時刻の遅延化」で、「就寝時刻」と「生活習慣」に影響を与えている要因は「母親の生活信条」との関係性を指摘している。実際に、小学生の子どもを持つ保護者の朝食欠食は、平成19年度調査⁹²⁾と比較すると増加

傾向が見られており¹¹⁴⁾、同調査の児童生徒よりも保護者の朝食欠食率が高く、中学校の保護者よりも小学校の保護者の朝食を「食べないことが習慣になっているから」の理由が高い値であった¹¹⁴⁾。また、若い世代ほど主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を食べる割合が低い傾向にあることも指摘されている¹¹¹⁾。

3) 家事手伝いと家庭の教育力

新井¹¹⁵⁾は、農業が主産業であった時代では子どもが家業や家事を手伝うことを通して働く能力と生活を営む力を形成していたが、社会の工業化等の発展に伴い塾通いなどを優先した結果、子どもの手伝いの範囲が「買い物(お使い)」や「食事時の手伝い」などに狭まったことが家庭の教育力を低下させてきた原因であるという。実際に、本田ら⁸⁸⁾の研究においても、小中学生の調理頻度は、「ほとんど作らない」が3~4割を占めているという。本研究の「平成26年度の調査(第3章参照)」の「技術」に関する質問において、中学校では「みそ汁を作ることが『できる』」は小学校よりも減少しており、このことから、「みそ汁を作る」ことは、小学校5年生の時に学校の授業で作っても、その後家で作る機会がないことが、中学校で「できる」が減少した理由と考えられる。磯部ら⁸⁴⁾は、子どもに「調理機会を多く持たせる」、「一人で調理を行うという経験をさせる」ことが子どもの調理技術を向上させ、家庭での調理の実践に繋がることを報告している。以上のことから、学校の授業時間だけで調理技術を習得することは難しく、自分が学校でできなかったことの復習や上手にできるようになるための練習の場は家庭になり、技術の習得には家庭での経験が必要であると考えられる。また、学校で調理技術を学習した時だけでなく、土曜日と日曜日の休日の日の家庭学習として、手伝いをすることや子どもに調理する機会を作り、調理に携わらせることが子どもの調理技術の向上に繋がっていくと考えられる。

母親の就労状況が「食生活にかける時間」に影響することが明らかになっていることから、第4章で保護者の就労状況と家庭の食教育が関係しているのではないかと研究を行ったが、小・中学校のどちらにおいても「保護者の就労状況」と関連はみられなかった。このことから、小学校と中学校のいずれの保護者に対しても、「子どもへの食教育」の重要性を知らせる機会を設け、子どもが生涯にわたって望ましい食生活ができるように食教育や食生活に対する意識を高める働きかけが必要である。

4) 親子料理教室に関する文献レビュー

親子料理教室は、こうした食への関心と調理技術の向上、保護者と子どもの食に関する意識の共有など、食育実践のための重要な要素を内包する教育プログラムとして優れた効果が期待できる。そこで、料理教室に関する先行研究を計42編の文献から16件の文献を選択してレビューを行った¹¹⁶⁾。その結果から、料理教室を企画・評価する際のポイントとして、1) 教室の目的(到達目標)を明確にすること、2) 料理教室での実習献立は、簡単においしくできるということを実感させるように工夫すること、3) 教室の事前と事後の調査により対象者の行動に変容があったかどうかを検証すること、4) 料理教室の効果を継続、定着させるための啓発資料に調査結果を活用することを抽出した。

文献レビューにより得られた親子料理教室を企画・評価する際のポイントを更に具体的な内容で示すと、親子料理教室では、参加した親子に料理を作る楽しさを体験させると同時に、今本ら¹¹⁷⁾が報告しているように、「目指す子どもの像」として具体的な目標を掲げて、食育として望ましい食習慣や知識の中でも何を習得させたいか目的を明確にしておくことが重要である。そのためには、目標を具体的な行動としての記述とし、それを達成するために必要な献立や調理技術を取り入れた教育プログラムを作成する必要がある。料理教室の実習献立は、磯部ら⁶⁴⁾は、材料は手に入りやすく、調理手順が単純な料理が効果的であるという。村井ら¹¹⁸⁾が、家庭で実習した料理を作ろうとする動機づけには実習献立の評価及び食生活に対する重視度が影響するという。実習献立は、対象者が「作っておいしかったから、家で作ろう」と思ってもらえる料理を考えることが大切である。また、開催した親子料理教室の食育の効果を検証するために、対象者に対する質問紙調査は、料理教室の事前・事後に実施することが必要である。本研究で開催する親子料理教室は、毎年1回の開催であり、参加する親子(対象者)は異なる。このことは、一年に1回だけの開催となるからこそ目標と計画をしっかりと立てて、参加する対象親子の参加前後で食育の効果を検証しながらPDCAサイクルの取組とし、課題解決しながら進める教育プログラムが必要である。

5) 親子料理教室のPDCA サイクル・モデル (図3)

親子料理教室のPDCA サイクル・モデルを下の図3に示す。

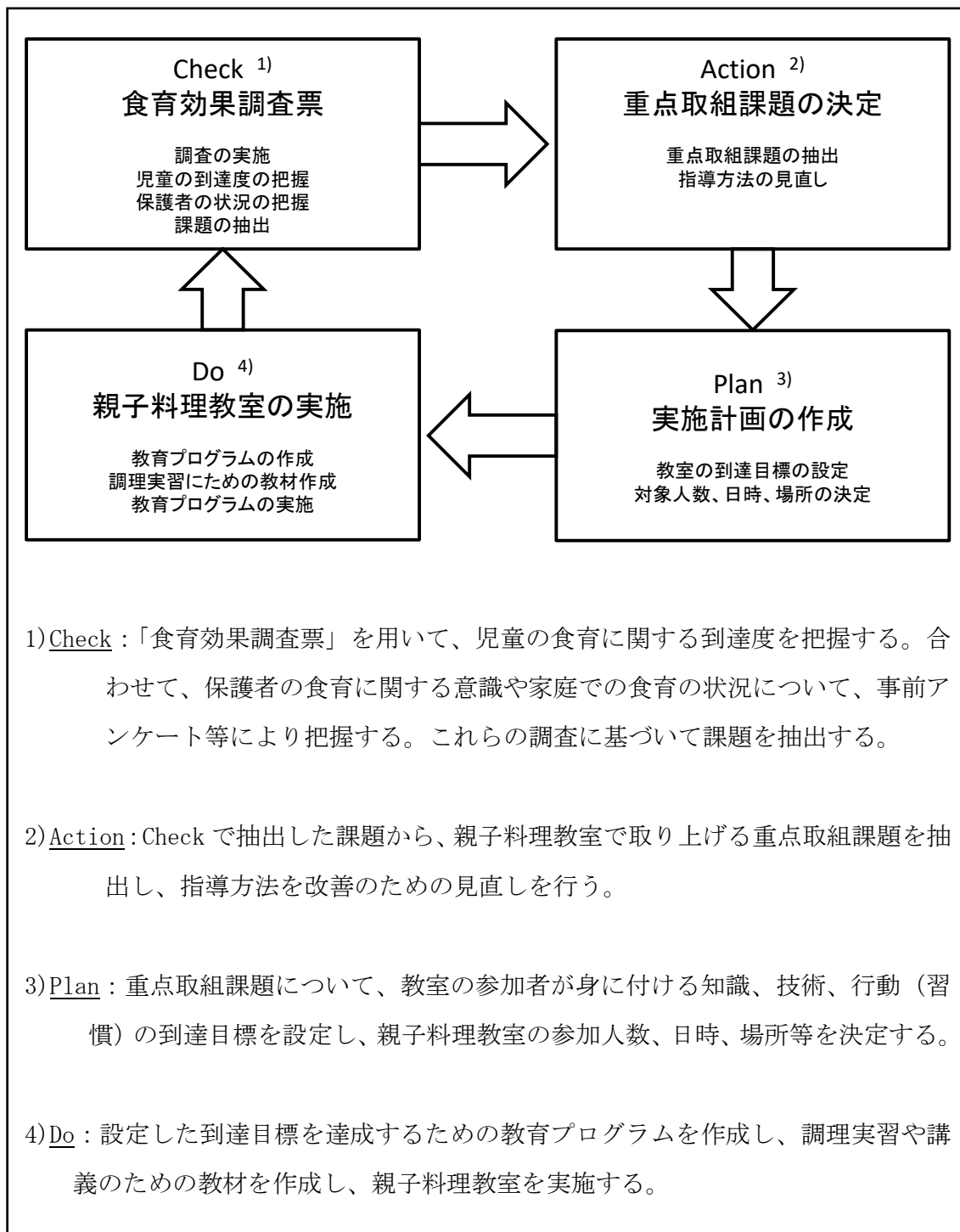


図3 親子料理教室のPDCA サイクル・モデル

(2) 到達目標の設定

本研究の到達目標を、親子料理教室に参加した親子が、①朝食の大切さを知り、朝食の内容「主食・主菜・副菜」を増やす、②子どもの「技術」を高めるために子どもの手伝いをする機会を増やす、③親子料理教室で習った実習メニューを家庭で作る機会を増やすの3つとした。

(3) 実施方法

1) 親子料理教室の対象者と実施時期

Y 公益財団法人の主催により、山口県内小学生親子を対象として平成26年8月と平成27年7月下旬に開催した親子料理教室に参加した児童と保護者(109組)を対象とした。このうち、研究調査への参加に同意が得られ、教室前、教室直後、1ヶ月後、3ヶ月後に実施した4回のアンケート調査を完遂した39組を分析対象とした。

2) 倫理的配慮

アンケート調査の実施に当たっては、研究の目的と方法、アンケート調査への回答は自由意志によること、個人情報保護、研究成果の公表等の倫理的配慮などについて開会行事時に説明し、同意書の提出があった児童と保護者にアンケート用紙を配布した。アンケート用紙の配布・回収は、親子料理教室のプログラムを始める前に「事前調査」を記入、教室終了直後に「直後調査」を記入してもらい、その場で回収した。教室参加1ヶ月後「事後1ヶ月」と3ヶ月後「事後3ヶ月」は郵送により行った。アンケート調査用紙には、同意が得られた保護者と児童に割り付けた番号を記載することにより、4回の保護者と児童のデータを結合してデータの集計を行った。なお、本研究は、山口県立大学生命倫理委員会の審査を受け、平成26年8月19日に承認された(承認番号26-36号)後、実施した。

3) 親子料理教室の教育プログラム(表31)

教室を始める前に、参加した親子にこの親子料理教室の目的を伝え、親子料理教室に親子で参加して学んだ経験を今後の生活に活かして欲しいことを伝えた。また、親子料理教室の内容に親子での調理に、朝食の役割を知り、「主食・主菜・副菜」を組み合わせた内容の朝食を食べることと、子どもに手伝いをさせることの大切さを知らせること

を「めあて」とする食育指導を行った。実習献立(表32)は、調理手順が少なく、簡単に作れるもので、参加した親子に「美味しい」、「家で作ってみよう」と感じてもらう料理を組み合わせ、親子に調理してもらった。

表31 親子料理教室の日程

10:00	10:15	10:30	10:50	12:45	13:00	13:30	13:40
開会行事 親子料理教室の目的を参加親子に伝える	調理実習ができる服装に着替える 同意書・事前調査の記入(同意者のみ)	食育指導 朝食の役割と子どもに手伝いが何故必要か	調理実習 試食・後片付け含	休憩	意見交換 閉講行事	直後調査の記入(同意者のみ)	

表 32 調理実習で調理した料理と選定理由

	料理名	選定理由
平成二十六年 度	根菜炊きオムライス	<ul style="list-style-type: none"> 炊飯器一つでチキンライスを作ることができる。 スクランブルエッグだけでも、朝食の一品にもなる。
	いわしのカレチー焼き	<ul style="list-style-type: none"> 魚の下処理「手開き」を全員に体験させることができる。 カレーとチーズの味は子ども向きの味で、魚料理の一品として紹介できる。 フライパンにシートを敷いて焼くことで簡単に片付けられる。
	夏野菜のマリネ	<ul style="list-style-type: none"> 子どもが苦手とする「なす」料理の一品として紹介できる。 夏野菜の「ズッキーニ」を知らせ、その料理方法を紹介できる。 調理手順が炒めるだけで、簡単に調理できる。 マリネの調味液の甘酸っぱさが、夏の暑い時期に食欲をそそる一品である。
	ズッキーニの冷たいスープ	<ul style="list-style-type: none"> 夏野菜の「ズッキーニ」を知らせ、その料理方法を紹介できる。 材料を炒めて、分量の水を加えて煮てミキサーにかけ、豆乳を加えることで、簡単にポタージュスープを作ることができる。
	三色おだんごパンチ	<ul style="list-style-type: none"> 手作りのデザートの一品として紹介できる。 シロップをサイダーにすることで、手間が省ける。 団子の作り方を紹介できる。 団子を手作りすることで、手作りすることや親子が一緒に作ることの楽しさを参加者に感じさせたい。
平成二十七年 度	おにぎらず (卵・ハム・ツナ)	<ul style="list-style-type: none"> 話題となっている「おにぎらず」の作り方を紹介できる。 卵焼きは、朝食の一品にもなる。
	おにぎらず (ひじきの炒め煮)	<ul style="list-style-type: none"> 話題となっている「おにぎらず」の作り方を紹介できる。 ひじきの炒め煮の作り方を紹介でき、多めに作っておくことで、朝食の一品にもなる。
	夏野菜のマリネ	<ul style="list-style-type: none"> 昨年度、簡単で美味しいと好評であった。 子どもが苦手とする「なす」料理の一品として紹介できる。 夏野菜の「ズッキーニ」を知らせ、その料理方法を紹介できる。 調理手順が炒めるだけで、簡単に調理できる。 マリネの調味液の甘酸っぱさが、夏の暑い時期に食欲をそそる一品である。
	トマトのカップレーゼ	<ul style="list-style-type: none"> トマトの料理方法を紹介できる。 切ったトマトにバジルソースをかけるだけという調理方法で簡単に作ることができる。 朝食の一品にもなる。
	冬瓜のスープ	<ul style="list-style-type: none"> 夏野菜の「冬瓜」を知らせ、その料理方法を紹介できる。 味付けが固形スープの素と塩、コショウとシンプルで、材料を煮るだけの簡単な調理方法で作ることができる。

4) アンケート調査の内容

A. 事前調査(表 33)

(A) 児童への質問項目

「食育効果調査票」のうち、「知識」に関する質問項目は、今回実施した親子料理教室の目的に含まれていないので省略した。「技術」(8問)に関する質問項目は、対象学年と「家庭で『技術』を高めるための手伝いをする機会を増やす」という目的の達成度を評価するため、(独)日本スポーツ振興センター「平成22年度児童生徒の食事状況等調査報告書」⁶⁸⁾の小学校3年生対象の「家での食事の手伝い」の調査項目を参考に新たに作成した。「行動(習慣)」に関する質問項目は、第2章で作成した「食育効果調査票」の「行動(習慣)」に関する質問12項目から「給食で嫌いな物が出たらどうするか」と「家庭で嫌いな物が出たらどうするか」の2項目は、今回実施した親子料理教室の目的に含まれていないので省略した。これに、朝食内容を問う項目を1項目加えて11項目とした。

(B) 保護者への質問項目

児童の技術と行動(習慣)に対する保護者の影響を検討するため、保護者の食生活(11項目)、保護者の食事を作る時の意識(18項目)、子どもへの食教育(1項目)に関するアンケート調査票を作成した。本調査票は、(独)日本スポーツ振興センター「平成19年度児童生徒の食事状況等調査報告書」¹¹⁹⁾と岡村ら⁸³⁾の報告を参考にして作成した。また、子どもの日頃の手伝いの状況を把握するため、水津ら¹²⁰⁾の研究を参考にして11項目の質問項目を作成した。

B. 教室参加直後調査(以下、直後調査)(表 34)

(A) 児童への質問項目

今回の親子料理教室の教育プログラムに対する参加者の評価を検討するため、教室の目的に対する理解度(3項目)、調理実習の難易度(平成26年度16項目、平成27年度14項目)、家庭での実行への意欲(1項目)、教室への感想に関する質問項目を作成した。

(B) 保護者への質問項目

今回の親子料理教室の教育プログラムに対する参加者の評価を検討するため、教室の

目的に対する理解度(4項目)、調理実習の難易度(1項目)、家庭での実行への意欲(2項目)、教室への感想に関する質問項目を作成した。

C. 教室参加1ヶ月後(以下、事後1ヶ月)と3ヶ月後の事後調査(以下、事後3ヶ月)(表35)

(A) 児童への質問項目

事前調査で使用した「食育効果調査票」に加えて、教室の目的に対する理解度(2項目)、調理実習の献立の家庭での実行状況を把握するために質問項目(1項目)を作成した。そして、「事前調査」の「行動(習慣)」に関する質問項目11項目と「技術」に関する質問項目8項目で構成した。

(B) 保護者への質問項目

事前調査の質問項目(保護者の食生活(11項目)、保護者の食事を作る時の意識(18項目)、子どもへの食教育(1項目))に加えて、教室の目的に対する理解度を把握するための質問項目(1項目)を作成した。

表 33 「事前調査」で児童と保護者に質問した内容

児童		保護者	
属性	学年、性別	属性	子どもとの関係、就労形態
行動（習慣） (11項目)	朝食を毎日食べていますか、朝食内容、朝昼夕の3食を必ず食べる、栄養バランスを考えて食べる、牛乳を飲む、野菜を食べる、好き嫌いしないで食べる、食事の前に手洗いをする、いただきますとごちそうさまのあいさつをする、食事はゆっくりよくかんで食べる、楽しく食べる	保護者の食生活 (11項目)	朝食を毎日食べていますか、朝食内容、一日3食必ず食べる、食事はよくかんで食べる、野菜をしっかり食べる、多くの食品を食べる、好き嫌いしないで食べる、肉料理や揚げ物を食べ過ぎない、果物を食べる、スナック菓子や甘いお菓子を食べ過ぎない、清涼飲料水を飲み過ぎない
技術 (8項目)	食事の手伝いをする、家の人に頼まれた買い物をする、料理を作る、料理を盛付ける、箸を用意する、テーブルを拭く、食べ終わった後の食器を洗う、鍋やフライパンを洗う	保護者の食事を作る時の意識（伝統を含む） (18項目)	食事作りで考えること、朝食を主食・主菜・副菜の組合せを意識して作る、朝食作りの時間、夕食を主食・主菜・副菜の組合せを意識して作る、夕食作りの時間、一日1回はみそ汁を作る、漬物を食卓に並べる、一日1回は根菜や芋類を使った料理を作る、海草や魚を使った料理を作る、誕生日や行事にあった料理を作る、正月におせち料理や雑煮を作る、彼岸におはぎやぼた餅を作る、押し寿司や散らし寿司など手作りの寿司を作る、煮ごみや酢物など地域に伝わる料理を作る、その時期の旬の食材を使った料理を作る、家で栽培した野菜や釣った魚で料理を作る、心をこめて料理を作る、楽しんで料理を作る
		子どもへの食教育 (1項目)	子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりするか
		子どもが日頃からしている手伝い (11項目)	テーブルを拭いたり、箸を用意したりする、料理を運んだり盛付けたりする、料理を作る、洗濯物をたたむ、ふろの掃除をする、食べ終わった後のテーブルを拭く、食べ終わった後の食器を片付ける、米をといでご飯を炊く、掃除機を使って家を掃除する、洗濯物を干す、料理に使った鍋やフライパンを洗う

表 34 「直後調査」で児童と保護者に質問した内容

児童		保護者	
教室の目的に対する理解度 (3項目)	朝食指導の効果 (1項目) 朝食は、主食に主菜と副菜を組み合わせて食べると体によいことがわかったか 子どもの手伝い (1項目) 家で手伝いをしたと思ったか	教室の目的に対する理解度 (4項目)	朝食指導の効果(3項目) 朝食を栄養バランスよく食べることの大切さがわかったか、主食・主菜・副菜を組み合わせた朝食を食べようと思いましたが、主食・主菜・副菜を組み合わせた朝食を用意しようと思いましたが 子どもの手伝い(1項目) 子どもに手伝いをさせたいか 実習した料理の作り方は簡単だったか *下記の料理毎
調理実習の難易度 H26年度: (16項目) H27年度: (14項目)	調理実習でやったこと、教室後一人でもできると思ったこと h26年度の調理作業: 材料を洗う、おだんごを丸める、調味料を計る、料理を盛付ける、おだんごパンチを混ぜる、材料を切る、米をとぐ、皿を洗う、炊飯器でご飯を炊く、おだんごをゆでる、マリネの野菜を炒める、いわしの手開きをする、ズッキーニのスープを作る、鍋やフライパンを洗う、スクランブルエッグを作る、いわしのカレチー焼きを焼く h27年度の調理作業: 米をとぐ、材料を洗う、材料を切る、たまごをわる、料理を盛付ける、皿を洗う、炊飯器でご飯を炊く、調味料を計る、おにぎらずを作る、なべやフライパンを洗う、マリネの野菜を炒める、とうがんスープを作る、卵焼きを作る、ひじきの炒め煮を作る	調理実習の難易度 (1項目)	実習した料理はおいしかったか *下記の料理毎 実習した料理を作りたいと思ったか *下記の料理毎
家庭での実行への意欲 (1項目)	調理実習で作った料理を家で作りたいか H26年度: 根菜炊きオムライス、いわしのカレチー焼き、夏野菜のマリネ、ズッキーニの冷たいスープ、三色おだんごパンチ H27年度: おにぎらず(卵・ハム・ツナ)、おにぎらず(ひじきの炒め煮)、夏野菜のマリネ、トマトのカップレーゼ、冬瓜のスープ	家庭での実行への意欲 (2項目)	H26年度: 根菜炊きオムライス、いわしのカレチー焼き、夏野菜のマリネ、ズッキーニの冷たいスープ、三色おだんごパンチ H27年度: おにぎらず(卵・ハム・ツナ)、おにぎらず(ひじきの炒め煮)、夏野菜のマリネ、トマトのカップレーゼ、冬瓜のスープ
教室への感想 (1項目)	親子料理教室の感想	教室への感想 (1項目)	親子料理教室の感想

表 35 「事後調査」(事後1ヶ月後、事後3ヶ月後)で児童と保護者に質問した内容

児童		保護者	
教室の目的に対する理解度 (2項目)	朝食指導の効果 (2項目) 朝食は、主食に主菜と副菜を組み合わせて食べることが体によいということを知っていますか、自分の体のために、朝食は主食に主菜と副菜を組み合わせて食べようと思いませんか	教室の目的に対する理解度 (1項目)	朝食を作る時、主食・主菜・副菜の組み合わせになるよう意識して作っていますか
調理実習献立の家庭での実行状況 (1項目)	調理実習で作った料理を家で作ったか H26年度：根菜炊きオムライス、いわしのカレチー焼き、夏野菜のマリネ、ズッキーニの冷たいスープ、三色おだんごパンチ H27年度：おにぎらず(卵・ハム・ツナ)、おにぎらず(ひじきの炒め煮)、夏野菜のマリネ、トマトのカップレーゼ、冬瓜のスープ	保護者の食生活 (11項目)	*「事前調査」の保護者の食生活(11項目)と同じ内容で問う
行動(習慣) (11項目)	*「事前調査」の行動(習慣)(11項目)と同じ内容で問う	保護者の食事を作る時の意識(伝統ある食文化の継承を含む) (18項目)	*「事前調査」の保護者の食事を作る時の意識(伝統ある食文化の継承を含む) (18項目)と同じ内容で問う
技術 (8項目)	*「事前調査」の技術(8項目)と同じ内容で問う	子どもへの食教育 (1項目)	子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりするか

5) 分析方法

各質問項目について、事前調査、1ヶ月調査、3ヶ月調査の変化については、 χ^2 検定を行った。また、児童の朝食内容の改善要因については、 χ^2 検定に加えて「保護者の朝食を作る時、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事になるよう意識して作る(1項目)」、「保護者の食生活(11項目)」、「保護者の食事を作る時の意識(18項目)」の回答を得点化し、一元配置分散分析を行った。統計処理には、Excel 統計 2012®を使用し、検定の有意水準は5%未満とした。

(4) 結果

1) 有効回答が得られた児童の学年と性別(表 36)及び保護者の就労状況(表 37)

親子料理に参加した児童の学年は、3年生が33.3%でもっとも多く、次に4年生が23.1%、2年生が15.4%であった。また、参加した児童は、男子が59.0%、女子が41.0%で、男児の割合が多かった。親子料理に参加した保護者は、全員が「母親」で、「母親」の就労状況は、「家事専業」が53.8%で、有職(週40時間未満)が38.5%、有職(週40時間以上)が7.7%であった。

表 36 有効回答が得られた児童の学年と性別

	男子 n(%) ¹⁾		女子 n(%) ¹⁾		総数 n(%) ²⁾	
1年生	2	(8.7)	3	(18.8)	5	(12.8)
2年生	4	(17.4)	2	(12.5)	6	(15.4)
3年生	7	(30.4)	6	(37.5)	13	(33.3)
4年生	6	(26.1)	3	(18.8)	9	(23.1)
5年生	3	(13.0)	2	(12.5)	5	(12.8)
6年生	1	(4.3)	0	(0)	1	(2.6)
総数 ³⁾	23	(59.0)	16	(41.0)	39	(100)

¹⁾有効回答した男女・学年別児童の人数(有効回答した男女・学年別人数パーセント(%)：有効回答した男女別の総数に対する有効回答した男女別の学年人数パーセント(少数点以下第2位を四捨五入))。

²⁾有効回答した学年別児童の総数(有効回答した学年別児童の総数パーセント(%)：有効回答した児童の総数に対する有効回答した学年別児童の人数パーセント(少数点以下第2位を四捨五入))。

³⁾有効回答した男女別児童の総数(有効回答した男女別児童の総数パーセント(%)：有効回答した児童の総数に対する有効回答した男女別児童の人数パーセント(少数点以下第2位を四捨五入))。

表 37 有効回答が得られた保護者の就労状況

	家事専業	有職 (週40時間未満)	有職 (週40時間以上)	総数
n	21	15	3	39
(%)	(53.8)	(38.5)	(7.7)	(100)

親子料理教室の参加組数(表38)は、平成26年度が53組、平成27年度が56組、計109組であった。4回のアンケート調査の完遂数(率)は49組(45.0%)で、このうち、無回答または誤記入があるものを除いた有効回答数(率)は39組(35.8%)であった。

表38 親子料理教室の参加組数及び各調査の回収数及び有効回答数

	参加組数	事前調査 回収数(%)	直後調査 回収数(%)	1ヶ月後 事後調査 回収数(%)	3ヶ月後 事後調査 回収数(%)	4回の調査 完遂数(%)	有効回答数 (%)
平成26年度	53組	45組 (84.9)	42組 (79.2)	34組 (64.2)	35組 (66.0)	27組 (50.9)	23組 (43.4)
平成27年度	56組	43組 (76.8)	39組 (69.6)	44組 (78.6)	41組 (73.2)	22組 (39.3)	16組 (37.2)
総数	109組	88組 (80.7)	81組 (74.3)	78組 (71.6)	76組 (69.7)	49組 (45.0)	39組 (35.8)

各調査の回収組数(各調査の回収率%：親子料理教室参加組数に対する各調査の回収組数のパーセント(少数点以下第2位を四捨五入))。

2) 朝食の摂取(表39-1, 39-2)

A. 教室の目的に対する理解度、家庭での実行への意欲

教室後の直後調査で「朝食は、主食に主菜と副菜を組み合わせると体によいことがわかったか」の問いに対して、64.1%の児童が「わかった」と回答した。また、「朝食は、主食に主菜と副菜を組み合わせると体によいこと知っていますか」と事後1ヶ月と事後3ヶ月に問うと事後1ヶ月は92.3%、事後3ヶ月は100%が「知っている」と回答した。また、「自分の体のために、朝食は主食に主菜と副菜を組み合わせると食べようと思いませんか」を問うと、事後1ヶ月、事後3ヶ月ともに97.4%が「思う」と回答した。

保護者に対しても教室直後に「朝食を栄養バランスよく食べることの大切さがわかったか」を問うと100%が「はい」と回答し、「主食・主菜・副菜」を組み合わせさせた朝食を食べようと思いましたがの問いに100%保護者が「はい」と回答した。さらに、「主食・主菜・副菜を組み合わせさせた朝食を用意しようと思ったかを問うと、94.9%の保護者が「はい」と回答した。事後3ヶ月と事前調査を比較すると、保護者の「主食・主菜・副菜」の朝食を作る意識は、事後3ヶ月で「していない」が減少し、「よくしている」と「時々している」の回答が増加という有意な影響がみられた。

表 39-1 食育指導の理解と「主食・主菜・副菜」を組み合わせた朝食を食べる意欲

児童	直後調査	朝食は、主食に主菜と副菜を組み合わせて食べると体によいことがわかったか	わかった ¹⁾	わからない ¹⁾	未記入 ¹⁾
			25(64.1)	6(15.4)	8(20.5)
	事後1ヶ月	朝食は、主食に主菜と副菜を組み合わせて食べることが体によいということを知っていますか	知っている ¹⁾		知らない ¹⁾
			36(92.3)		3(7.7)
	事後3ヶ月	自分の体のために、朝食は主食に主菜と副菜を組み合わせて食べようと思いますか	思う ¹⁾		思わない ¹⁾
			38(97.4)		1(2.6)
保護者	直後調査	朝食は、主食に主菜と副菜を組み合わせて食べることが体によいということを知っていますか	知っている ¹⁾		知らない ¹⁾
			39(100)		0(0)
	事後1ヶ月	自分の体のために、朝食は主食に主菜と副菜を組み合わせて食べようと思いますか	思う ¹⁾		思わない ¹⁾
			38(97.4)		1(2.6)
	事後3ヶ月	朝食を栄養バランスよく食べることの大切さがわかったか	はい ¹⁾		いいえ ¹⁾
			39(100)		0(0)
直後調査	主食・主菜・副菜を組み合わせた朝食を食べようと思いましたか	はい ¹⁾		いいえ ¹⁾	
		39(100)		0(0)	
		主食・主菜・副菜を組み合わせた朝食を用意しようと思いましたか	はい ¹⁾	いいえ ¹⁾	未記入 ¹⁾
			37(94.9)	1(2.6)	1(2.6)

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

表 39-2 保護者の「主食・主菜・副菜」の朝食を作る意識の変容(「事前調査」と「事後1ヶ月」と「事後3ヶ月」との比較)

保 護 者	事前調査	朝食を作る時、主食・主菜・副菜の組み合わせになるよう意識して作っていますか	意識の変容				P値 ²⁾
			よくしている ¹⁾	時々している ¹⁾	たまにしている ¹⁾	していない ¹⁾	
	事後1ヶ月		9(23.1)	14(35.9)	8(20.5)	8(20.5)	0.419
	事後3ヶ月		10(25.6)	18(46.2)	8(20.5)	3(7.7)	
	事前調査	朝食を作る時、主食・主菜・副菜の組み合わせになるよう意識して作っていますか	9(23.1)	14(35.9)	8(20.5)	8(20.5)	0.041*
	事後3ヶ月		11(28.2)	23(59.0)	3(7.7)	2(5.1)	

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 事前調査と事後1ヶ月調査、事前調査と事後3ヶ月調査の回答分布について、 χ^2 検定を行った。

**、 $p < 0.01$ 、*、 $p < 0.05$

B. 児童と保護者の朝食摂取率(表 40-1, 40-2)

児童の朝食を「毎日食べる」の割合は、事前調査では 94.9%であったが、事後1ヶ月では 97.4%、事後3ヶ月では 100%となった。しかし、保護者の朝食を「必ず食べる」に変容はなかった。

表 40-1 児童の朝食摂取率

		毎日の朝食摂取			P 値 ²⁾
		毎日食べる	時々食べない	毎日食べない	
児童	事前調査 ¹⁾	37(94.9)	2(5.1)	0(0.0)	0.358
	事後1ヶ月 ¹⁾	38(97.4)	1(2.6)	0(0.0)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	39(100)	0(0)	0(0)	

**、p<0.01、*、p<0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 事前調査、事後1ヶ月調査、事後3ヶ月調査の回答分布について χ^2 検定を行った。

表 40-2 保護者の朝食摂取率

		毎日の朝食摂取				P 値 ²⁾
		必ず食べる	週に2~3日食べない	週に4~5日食べない	ほとんど食べない	
保護者	事前調査 ¹⁾	31(79.5)	2(5.1)	2(5.1)	4(10.3)	0.643
	事後1ヶ月 ¹⁾	31(79.5)	4(10.3)	1(2.6)	3(7.7)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	31(79.5)	6(15.4)	1(2.6)	1(2.6)	

**、p<0.01、*、p<0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 事前調査、事後1ヶ月調査、事後3ヶ月調査の回答分布について χ^2 検定を行った。

C. 教室参加前後の児童と保護者の朝食内容(表 41)

児童が食べている朝食内容は、事前調査では、「主食のみ」が 27.8%、「主食・主菜・副菜」が 27.8%であったが、事後1ヶ月では「主食・主菜・副菜」が 38.5%と 10.7 ポイント増加し、事後3ヶ月では 46.2%と事前調査と比較すると 18.4 ポイントも増加していた。一方、「主食のみ」は、事後1ヶ月では 15.4%に、事後3ヶ月後には 2.6%に有意に減少していた。

保護者が食べている朝食内容は、事前調査では、「主食のみ」が 12.1%、「主食・主菜・副菜」が 18.2%であったが、事後1ヶ月では「主食・主菜・副菜」が 47.1%と 28.9 ポイント増加し、事後3ヶ月では 43.2%と事前調査と比較すると 25.0 ポイントも増加していた。

表 41 教室参加前後の児童と保護者の朝食内容

		朝食内容					P値 ²⁾
		主食・主菜・副菜	主食・主菜	主食・副菜	主食のみ	その他	
児童	事前調査 ¹⁾	10(27.8)	9(25.0)	7(19.4)	10(27.8)	0(0.0)	0.038*
	事後1ヶ月 ¹⁾	15(38.5)	12(30.8)	3(7.7)	6(15.4)	3(7.7)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	18(46.2)	8(20.5)	9(23.1)	1(2.6)	3(7.7)	
保護者	事前調査 ¹⁾	6(18.2)	13(39.4)	6(18.2)	4(12.1)	4(12.1)	0.124
	事後1ヶ月 ¹⁾	16(47.1)	9(26.5)	4(11.8)	3(8.8)	2(5.9)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	16(43.2)	9(24.3)	10(27.0)	1(2.7)	1(2.7)	

**、p<0.01、*、p<0.05
1)設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2)事前調査、事後1ヶ月調査、事後3ヶ月調査の回答分布について χ^2 検定を行った。

D. 朝食内容の改善状況(表 42)

児童の食事内容の改善状況を把握するために、「保護者の朝食を作る時、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事になるよう意識して作る(1項目)」、「保護者の食生活(11項目)」、「保護者の食事を作る時の意識(18項目)」の回答を得点化し、一元配置分散分析を行った。1ヶ月後調査の「主食・主菜・副菜」がそろっている児童の保護者は、「保護者の朝食を作る時、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事になるよう意識して作る(1項目)」得点が有意に高かったが、「保護者の食生活(11項目)」と「保護者の食事を作る時の意識(18項目)」の得点では有意差はなかった。3ヶ月後調査では、いずれにおいても有意差はなかった。

表 42 朝食内容の改善状況

n=39

		事後1ヶ月の児童の朝食内容					
		主食・主菜・副菜 (n=15)	主食・主菜 (n=12)	主食・副菜 (n=3)	主食のみ (n=6)	その他 (n=3)	一元配置 分散分析
事後 1 ヶ月	保護者が朝食を作る時、主食・主菜・副菜を 組み合わせた食事になるよう意識して作る	2.7±0.5	1.7±0.5 [#]	1.3±1.2 ⁺	1.0±0.9 [#]	1.3±0.6 ⁺	0.000**
	保護者の食生活	24.9±3.7	24.3±4.4	22.3±4.5	21.8±7.2	21.0±5.2	0.517
	保護者の食事を作る時の意識	30.5±5.5	30.0±5.6	23.0±13.2	25.7±5.3	24.0±6.9	0.149
		事後3ヶ月の児童の朝食内容					
		主食・主菜・副菜 (n=1)	主食・主菜 (n=8)	主食・副菜 (n=9)	主食のみ (n=18)	その他 (n=3)	一元配置 分散分析
事後 3 ヶ月	保護者が朝食を作る時、主食・主菜・副菜を 組み合わせた食事になるよう意識して作る	2.3±1.0	2.0±0.8	2.0±0.0	1.0±0.0	2.0±0.0	0.499
	保護者の食生活	26.1±2.8	23.9±3.1	23.2±4.6	30.0±0.0	23.3±2.3	0.114
	保護者の食事を作る時の意識	32.4±4.2	28.0±9.3	34.6±4.2	31.0±0.0	29.0±3.5	0.174

** , P<0.01

[#]vs 主食・主菜・副菜, P<0.01、⁺vs 主食・主菜・副菜, P<0.05

3) 手伝い

A. 児童の手伝いの状況(表 43)

保護者に児童が「日頃している手伝い」を問うと、「テーブルを拭いたり、箸を用意したりする」が 92.3%で一番高く、次いで「料理を運んだり、盛付けたりする」が 87.2%、「料理を作る」が 84.6%であり、8割以上の児童が日頃から手伝いをしていた。

児童の手伝いの中で低値であった項目は、「料理に使った鍋やフライパンを洗う」12.8%、「洗濯物を干す」28.2%、「掃除機を使って家を掃除する」46.2%、「米をといでご飯を炊く」48.7%、「食べ終わった後の食器を片付ける」48.7%であった。

表 43 児童の手伝いの状況

	はい n(%)	いいえ n(%)
テーブルを拭いたり、箸を用意したりする	36(92.3)	3(7.7)
料理を運んだり、盛付けたりする	35(87.2)	5(12.8)
料理を作る	33(84.6)	6(15.4)
洗濯物をたたむ	29(74.4)	10(25.6)
ふろの掃除をする	24(61.5)	15(38.5)
食べ終わった後のテーブルを拭く	22(56.4)	17(43.6)
食べ終わった後の食器を片付ける	19(48.7)	22(51.3)
米をといでご飯を炊く	19(48.7)	22(51.3)
掃除機を使って家を掃除する	18(46.2)	21(53.8)
洗濯物を干す	11(28.2)	28(71.8)
料理に使った鍋やフライパンを洗う	5(12.8)	34(87.2)

B. 教室の目的に対する理解度、家庭での実行への意欲(表 44)

「直後調査」で親子料理教室に参加して、「家で手伝いをしたいと思いましたが」の問いに対し、89.5%の児童が「はい」と回答した。「子どもに手伝いをさせたいと思いましたが」の問いに、97.4%の保護者が「はい」と回答した。

表 44 教室参加直後の児童と保護者の「子どもの手伝い」への意欲

		はい	いいえ
		n(%)	n(%)
児童	親子料理教室に参加して、家で手伝いをしたいと思いましたが	34(89.5)	4(10.5)
保護者	親子料理教室に参加して、子どもに手伝いをさせたいと思いましたが	37(97.4)	1(2.6)

C. 調理実習の献立の評価(表 45)

また、児童に「家に帰って作ってみたいと思ったか」を問うと、「おにぎらず(厚焼き卵、ハム、レタス)」が93.8%で一番高く、次いで「3色おだんごパンチ」が82.6%、で、「いわしのカレチー焼き」と「根菜炊きオムライス」が73.9%の順であった。

教室直後の保護者に実習した料理を「作ってみたいか」を問うと、1位が「おにぎらず(厚焼き卵、ハム、レタス)」100%と「冬瓜スープ」100%で、2位が「野菜のマリネ h27」93.8%と「おにぎらず(ひじきの炒め煮)」93.8%で、3位は「いわしのカレチー焼き」87.0%であった。また、これらの料理は、保護者が「美味しかったか」、「簡単だったか」の問いの回答にも上位に挙げた。

児童に親子料理教室で作った料理を家で作ったかを問うと、事後1ヶ月の上位は、「おにぎらず(厚焼き卵、ハム、レタス)」68.8%、「夏野菜のマリネ h27」50.0%、「おにぎらず(ひじきの炒め煮)」43.8%、「いわしのカレチー焼き」34.8%、「夏野菜のマリネ h26」34.8%の順であった。また、「事後3ヶ月」の上位は、「おにぎらず(厚焼き卵、ハム、レタス)」56.3%、「いわしのカレチー焼き」43.5%、「冬瓜スープ」37.5%の順であった。実際に家で作られていた料理は、児童が「作ってみたい」と感じるよりも、「作ってみたい」、「美味しかった」、「簡単だった」と保護者が回答した値の高い料理が教室後に家で作られていた。

事後1ヶ月と事後3ヶ月での数値の増減をみると、「いわしのカレチー焼き」は8.7ポイント、「冬瓜スープ」は6.1ポイントと、この2品は事後1ヶ月よりも事後3ヶ月の数

値が上昇していた。しかし、「おにぎらず（厚焼き卵、ハム、レタス）」、「夏野菜のマリネ h27」、「おにぎらず（ひじきの炒め煮）」、「夏野菜のマリネ h26」、「トマトのカップレーゼ」の5品は減少していた。「おにぎらず（厚焼き卵、ハム、レタス）」以外の「夏野菜のマリネ h27」、「おにぎらず（ひじきの炒め煮）」、「夏野菜のマリネ h26」、「トマトのカップレーゼ」の4品の料理は、児童が「作ってみたい」と回答した値が低い料理である。

なお、親子料理教室後に家で「作った」と回答した割合が事後1ヶ月と事後3ヶ月を比較して事後3ヶ月の数値が減少した理由として、調査票の設問文に「事後1ヶ月後調査を実施した以降から事後3ヶ月後調査の期間に」と家で作った期間を入れていなかったことが、今回の結果では、「事後1ヶ月後調査を実施した以降から事後3ヶ月後調査の期間に」と捉えて回答した者と「教室後から3ヶ月後調査までの期間」に作ったかと捉えて回答した者の両方の回答があると考えられる。このことを理由として、「事後1ヶ月後調査を実施した以降から事後3ヶ月後調査の期間に」作らなかった者は「作らなかった」と回答し、「作らなかった」者が多かったことが数値の減少している理由として考えられる。また、「事後1ヶ月後調査を実施した以降から事後3ヶ月後調査の期間に」作った者、「教室後から3ヶ月後調査までの期間」に作った者もいたが、作らなかった者の人数よりも少なかったことが数値の減少した理由と考える。

表 45 事後1ヶ月と事後3ヶ月調査で、家で「作った」料理の割合と親子料理教室直後の実習料理を作って食べた感想

	親子料理教室後に家で 「作った」と回答した割合		事後1ヶ月 から 事後3ヶ月 の数値増	直後児童	直後保護者		
	事後1ヶ月 (%) ¹⁾	事後3ヶ月 (%) ¹⁾		作ってみたい (%) ¹⁾	作ってみたい (%) ¹⁾	美味しかった (%) ¹⁾	簡単だった (%) ¹⁾
おにぎらず(卵・ハム・ツナ缶)	68.8	56.3	▲12.5	93.8	100	100	93.8
夏野菜のマリネ h27	50.0	25.0	▲25.0	53.3	93.8	100	100
おにぎらず(ひじきの炒め煮)	43.8	12.5	▲31.3	56.3	93.8	100	87.5
いわしのカレチー焼き	34.8	43.5	△ 8.7	73.9	87.0	91.3	91.3
夏野菜のマリネ h26	34.8	31.8	▲ 3.0	65.2	81.8	100	95.5
冬瓜スープ	31.3	37.5	△ 6.1	66.7	100	100	93.8
トマトのカップレーゼ	31.3	25.0	▲ 6.3	66.7	81.3	86.7	100
根菜炊きオムライス	17.4	17.4	—	73.9	65.2	91.3	86.4
3色おだんごパンチ	17.4	17.4	—	82.6	69.6	82.6	87.0
ズッキーニの冷たいポタージュ	8.7	8.7	—	65.2	52.2	73.9	78.3

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント(%)) : 各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

D. 児童が教室参加直後に、調理実習でやったことと実習して「一人でできる」と思った調理工程(表 46)

平成 26 年度の親子料理教室への参加児童は、「材料を洗う」、「おだんごを丸める」の 2 項目は全員が「一人でできる」と回答していた。また、「調味料を計る」、「料理を盛付ける」、「おだんごパンチを混ぜる」、「材料を切る」、「米をとぐ」、「皿を洗う」、「炊飯器でごはんを炊く」、「おだんごをゆでる」、「マリネの野菜を炒める」の 9 項目については、70%以上の児童が「一人でできる」と回答していた。

「マリネの野菜を炒める」73.9%、「いわしの手開きをする」60.9%、「ズッキーニのスープを作る」60.9%、「鍋やフライパンを洗う」56.5%、「スクランブルエッグを作る」52.2%、「いわしのカレチー焼きを焼く」43.5%と、この 6 項目の調理手順は「一人でできる」の値が低い項目であった。

平成 27 年度の親子料理教室への参加児童は、「米をとぐ」、「材料を洗う」、「材料を切る」、「たまごをわる」、「料理を盛付ける」、「皿を洗う」、「炊飯器でごはんを炊く」、「調味料を計る」、「おにぎらずを作る」、「鍋やフライパンを洗う」の 10 項目は、70%以上の児童が「一人でできる」と回答していた。しかし、「マリネの野菜を炒める」62.5%、「とうがんのスープを作る」62.5%、「卵焼きを作る」50.0%、「ひじきの炒め煮を作る」50.0%と、この 4 項目の加熱を伴う調理技術は「一人でできる」の値が低かった。

表 46 児童が教室参加直後に、実習して「一人でできる」と思った調理工程

	平成 26 年度				P 値 ¹⁾	平成 27 年度				P 値 ¹⁾	
	親子料理教室	自分一人のできるか				親子料理教室	自分一人のできるか				
		できない ¹⁾	少しできる ¹⁾	一人でできる ¹⁾		できない ¹⁾	少しできる ¹⁾	一人でできる ¹⁾			
1	材 料 を	やっていない	0(0)	0(0)	3(100)	—	米をとぐ	やっていない	0(0)	1(10.0)	9(90.0)
	洗 う	少しやった	0(0)	0(0)	2(100)		少しやった	0(0)	0(0)	0(0)	
		やった	0(0)	0(0)	18(100)		やった	0(0)	0(0)	6(100)	
	合計	0(0)	0(0)	23(100)	合計		0(0)	1(6.3)	15(93.7)		
2	お だ ん ご	やっていない	0(0)	0(0)	1(100)	—	材料を洗う	やっていない	0(0)	1(16.7)	5(83.3)
	を丸める	少しやった	0(0)	0(0)	0(100)		少しやった	0(0)	0(0)	1(100)	
		やった	0(0)	0(0)	22(100)		やった	0(0)	1(11.1)	8(88.9)	
	合計	0(0)	0(0)	23(100)	合計		0(0)	2(12.5)	14(87.5)		
3	調 味 料 を	やっていない	0(0)	0(0)	0(0)	—	材料を切る	やっていない	0(0)	1(16.7)	0(0)
	計 る	少しやった	0(0)	0(0)	0(0)		少しやった	0(0)	0(0)	0(0)	
		やった	1(4.3)	1(4.3)	21(91.3)		やった	0(0)	1(11.1)	14(93.3)	
	合計	1(4.3)	1(4.3)	21(91.3)	合計		0(0)	2(12.5)	14(87.5)		
4	料 理 を	やっていない	0(0)	0(0)	1(100)	0.995	た ま ご を	やっていない	0(0)	1(16.7)	5(83.3)
	盛 付 け る	少しやった	0(0)	0(0)	1(100)		少しやった	0(0)	0(0)	0(0)	
		やった	1(4.8)	1(4.8)	19(90.5)		やった	0(0)	1(10.0)	9(90.0)	
	合計	1(4.3)	1(4.3)	21(91.3)	合計		0(0)	2(12.5)	14(87.5)		
5	お だ ん ご	やっていない	0(0)	0(0)	6(100)	—	料 理 を	やっていない	0(0)	0(0)	2(100)
	パ ン チ を	少しやった	0(0)	0(0)	2(100)		盛 付 け る	少しやった	0(0)	0(0)	0(0)
		やった	0(0)	1(6.7)	14(93.3)		やった	0(0)	2(14.3)	12(85.7)	
	混ぜる	合計	0(0)	1(4.3)	22(95.7)		合計	0(0)	2(12.5)	14(87.5)	

第5章児童生徒に対する食育の指導方法の検証親子料理教室

6	材 料 を	やっていない	0(0)	0(0)	0(0)	—	皿を洗う	やっていない	0(0)	2(50.0)	2(50.0)	—
	切る	少しやった	0(0)	0(0)	0(0)		少しやった	0(0)	0(0)	1(100)		
		やった	0(0)	3(13.0)	20(87.0)		やった	0(0)	0(0)	11(100)		
	合計	0(0)	3(13.0)	20(87.0)	合計		0(0)	2(12.5)	14(87.5)			
7	米をとぐ	やっていない	2(16.7)	1(8.3)	9(75.0)	—	炊飯器で	やっていない	2(15.4)	1(7.7)	10(76.9)	0.931
	ごはんを	少しやった	0(0)	0(0)	0(0)		炊飯器で	少しやった	0(0)	0(0)	1(100)	
		やった	0(0)	1(9.1)	10(90.9)		ごはんを	やった	0(0)	0(0)	2(100)	
	合計	2(8.7)	2(8.7)	19(82.6)	合計		2(12.5)	1(6.3)	13(81.3)			
8	皿を洗う	やっていない	0(0)	1(14.3)	6(85.7)	0.693	調味料を計	やっていない	0(0)	1(33.3)	2(66.7)	—
	る	少しやった	0(0)	0(0)	3(100)		調味料を計	少しやった	0(0)	0(0)	0(0)	
		やった	2(15.4)	1(7.7)	10(76.9)		る	やった	0(0)	2(15.4)	11(84.6)	
	合計	2(8.7)	2(8.7)	19(82.6)	合計		0(0)	3(18.8)	13(81.3)			
9	炊飯器で	やっていない	0(0)	1(20.0)	4(80.0)	0.913	おにぎらず	やっていない	0(0)	0(0)	0(0)	—
	ごはんを	少しやった	0(0)	1(16.7)	5(83.3)		おにぎらず	少しやった	0(0)	1(100)	0(0)	
		炊く	やった	1(8.3)	2(16.7)		9(75.0)	を作る	やった	0(0)	3(20.0)	
	合計	1(4.3)	4(17.4)	18(78.3)	合計		0(0)	4(25.0)	12(75.0)			
10	おだんご	やっていない	1(14.3)	1(14.3)	5(71.4)	0.563	なべや	やっていない	1(12.5)	3(37.5)	4(50.0)	—
	をゆでる	少しやった	0(0)	0(0)	2(100)		フライパン	少しやった	0(0)	0(0)	0(0)	
		やった	0(0)	3(21.4)	11(78.6)		を洗う	やった	0(0)	0(0)	8(100)	
	合計	1(4.3)	4(17.4)	18(78.3)	合計		1(6.3)	3(18.8)	12(75.0)			
11	マリネの	やっていない	0(0)	2(15.4)	11(84.6)	0.176	マリネの	やっていない	2(22.2)	2(22.2)	5(55.6)	—
	野菜を炒	少しやった	1(50.0)	0(0)	1(50.0)		野菜を炒め	少しやった	0(0)	0(0)	0(0)	
		める	やった	1(12.5)	2(25.0)		5(62.5)	る	やった	1(14.3)	1(14.3)	
	合計	2(8.7)	4(17.4)	17(73.9)	合計		3(18.8)	3(18.8)	10(62.5)			

第5章児童生徒に対する食育の指導方法の検証親子料理教室

12	いわしの	やっていない	0(0)	0(0)	0(0)	—	とうがんす	やっていない	3(50.0)	1(16.7)	2(33.3)	0.367
	手開きを	少しやった	1(50.0)	0(0)	1(50.0)		ープを作る	少しやった	0(0)	0(0)	2(100)	
	する	やった	3(14.3)	5(23.8)	13(61.9)		やった	1(12.5)	1(12.5)	6(75.0)		
		合計	4(17.4)	5(21.7)	14(60.9)		合計	4(25.0)	2(12.5)	10(62.5)		
13	ズッキー	やっていない	2(28.6)	3(42.9)	2(28.6)	0.070	卵焼き	やっていない	2(28.6)	2(2.6)	3(42.9)	0.576
	ニのソー	少しやった	1(33.3)	1(33.3)	1(33.3)		を作る	少しやった	0(0)	0(0)	2(100)	
	プを作る	やった	2(15.4)	0(0)	11(84.6)		やった	1(14.3)	3(42.9)	3(42.9)		
		合計	5(21.7)	4(17.4)	14(60.9)		合計	3(18.8)	5(31.3)	8(50.0)		
14	鍋やフラ	やっていない	3(17.6)	4(23.5)	10(58.8)	0.906	ひじきの炒	やっていない	2(28.6)	2(28.6)	3(42.6)	0.109
	イパンを	少しやった	0(0)	1(50.0)	1(50.0)		め煮を作る	少しやった	1(100)	0(0)	0(0)	
	洗う	やった	1(25.0)	1(25.0)	2(50.0)		やった	0(0)	2(25.0)	6(75.0)		
		合計	4(17.4)	6(26.1)	13(56.5)		合計	4(25.0)	4(25.0)	8(50.0)		
15	スクラン	やっていない	3(21.4)	5(35.7)	6(42.9)	0.068						
	ブルエッ	少しやった	0(0)	2(100)	0(0)							
	グを作る	やった	1(14.3)	0(0)	6(85.7)							
		合計	4(17.4)	7(30.4)	12(52.2)							
16	いわしの	やっていない	8(57.1)	2(14.3)	4(28.6)	0.023*						
	カレチー	少しやった	0(0)	2(66.7)	1(33.3)							
	焼きを焼	やった	0(0)	1(16.7)	5(83.3)							
		合計	8(34.8)	5(21.7)	10(43.5)							

*, P<0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%) : 各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)
 2) 教室で自分が「やったこと」と教室参加直後に、実習して「一人でできる」と思ったの回答分布について χ^2 検定を行った。

E. 教室参加前後での子どもの手伝いの状況(表47)

親子料理教室参加前後の子どもの手伝いの状況を事前調査と事後1ヶ月と事後3ヶ月の計3回の調査で変容をみた。

「食べ終わった後の食器を洗う」は、事前調査では「よくしている」は0%であったのに対し、事後1ヶ月では15.4%に増加し、事後3ヶ月においても12.8%と有意な増加がみられた。しかし、「食事の手伝いをする」、「家の人に頼まれた買い物をする」、「料理を作る」、「料理を盛付ける」、「箸を用意する」、「テーブルを拭く」、「鍋やフライパンを洗う」の他の7項目に変容はみられなかった。

表47 教室参加前後での子どもの手伝いの状況

		よくしている	時々している	たまにしている	していない	P値 ²⁾
食事の手伝いをする	事前調査 ¹⁾	12(30.8)	18(46.2)	8(20.5)	1(2.6)	0.740
	事後1ヶ月 ¹⁾	10(25.6)	17(43.6)	11(28.2)	1(2.6)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	17(43.6)	14(35.9)	7(17.9)	1(2.6)	
家の人に頼まれた買い物をする	事前調査 ¹⁾	4(10.3)	12(30.8)	13(33.3)	10(25.6)	0.275
	事後1ヶ月 ¹⁾	5(12.8)	3(7.7)	15(38.5)	16(41.0)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	6(15.4)	9(23.1)	13(33.3)	11(28.2)	
料理を作る	事前調査 ¹⁾	7(17.9)	16(41.0)	13(33.3)	3(7.7)	0.996
	事後1ヶ月 ¹⁾	7(18.4)	13(34.2)	14(36.8)	4(10.5)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	7(17.9)	14(35.9)	15(38.5)	3(7.7)	
料理を盛付ける	事前調査 ¹⁾	14(35.9)	15(38.5)	8(20.5)	2(5.1)	0.729
	事後1ヶ月 ¹⁾	17(43.6)	9(23.1)	9(23.1)	4(10.3)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	17(43.6)	14(35.9)	6(15.4)	2(5.1)	
箸を用意する	事前調査 ¹⁾	21(53.8)	13(33.3)	4(10.3)	1(2.6)	0.263
	事後1ヶ月 ¹⁾	18(46.2)	7(17.9)	10(25.6)	4(10.3)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	21(53.8)	10(25.6)	7(17.9)	1(2.6)	
テーブルを拭く	事前調査 ¹⁾	4(10.5)	16(42.1)	8(21.1)	10(26.3)	0.133
	事後1ヶ月 ¹⁾	8(21.1)	6(15.8)	10(26.3)	14(36.8)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	11(28.2)	8(20.5)	8(20.5)	12(30.8)	
食べ終わった後の食器を洗う	事前調査 ¹⁾	0(0)	11(28.2)	16(41.0)	12(30.8)	0.046*
	事後1ヶ月 ¹⁾	6(15.4)	2(5.1)	15(38.5)	16(41.0)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	5(12.8)	8(20.5)	12(30.8)	14(35.9)	
鍋やフライパンを洗う	事前調査 ¹⁾	0(0)	7(17.9)	6(15.4)	26(66.7)	0.644
	事後1ヶ月 ¹⁾	2(5.1)	5(12.8)	3(7.7)	29(74.4)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	2(5.1)	4(10.3)	6(15.4)	27(69.2)	

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 事前調査、事後1ヶ月調査、事後3ヶ月調査の回答分布について χ^2 検定を行った。
**、P<0.01、*、P<0.05

F. 「食べ終わった後の食器を洗う」が向上した理由（表 48, 49, 50, 51, 52, 53）

児童の「技術」の項目の中で、親子料理教室に参加前後で取り組む機会が有意に増加した項目は「食べ終わった後の食器を洗う」の1項目のみであった。

そこで、「食べ終わった後の食器を洗う」が増加した理由を探るために、参加した児童の「学年」、「性別」と児童の事前調査での「食べ終わった後の食器を洗う」、保護者の事前調査での「子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりするか」、保護者の事後1ヶ月での「子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりするか」、と事後3ヶ月の「子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりするか」との関係を見た。

その結果、児童の事後1ヶ月での「食べ終わった後の食器を洗う」では、児童の事前調査の「食べ終わった後の食器を洗う」に有意差が見られ、親子料理教室に参加する前から「食べ終わった食器を洗う」を「時々している」と「していない」と回答した児童が親子料理教室に参加後に「やっている」と回答していた。

また、児童の事後3ヶ月では「食べ終わった後の食器を洗う」と児童の「性別」に有意な関係が見られ、親子料理教室に参加した3ヶ月後に「やっている」と回答した児童は全員が「男子」であった。

表 48 「食べ終わった後の食器を洗う」と「学年」との関係

		学年						P 値 ²⁾	
		1年生	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生		
食べ 終わった 後の 食器を 洗う	事後1ヶ月	よくしている ¹⁾	0(0)	1(16.7)	3(50.0)	0(0)	2(33.3)	0(0)	0.520
		時々している ¹⁾	0(0)	0(0)	0(0)	1(100)	0(0)	0(0)	
		たまにしている ¹⁾	3(20.0)	1(6.7)	4(26.7)	5(33.3)	1(6.7)	1(6.7)	
		していない ¹⁾	2(12.5)	4(25.0)	6(37.5)	3(18.8)	1(6.3)	0(0)	
		合計 ¹⁾	5(13.2)	6(15.8)	13(34.2)	9(23.7)	4(10.5)	1(2.6)	
事後3ヶ月		よくしている ¹⁾	0(0)	1(20.0)	2(40.0)	1(20.0)	1(20.0)	0(0)	0.146
		時々している ¹⁾	2(25.0)	0(0)	4(50.0)	1(12.5)	1(12.5)	0(0)	
		たまにしている ¹⁾	0(0)	0(0)	5(38.5)	5(38.5)	1(7.7)	2(15.4)	
		していない ¹⁾	3(21.4)	5(35.7)	2(14.3)	2(14.3)	2(14.3)	0(0)	
		合計 ¹⁾	5(12.5)	6(15.0)	13(32.5)	9(22.5)	5(12.5)	2(5.0)	

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 各学年の回答分布について χ^2 検定を行った。
** $P < 0.01$, * $P < 0.05$

表 49 「食べ終わった後の食器を洗う」と「性別」との関係

		性別		P 値 ²⁾	
		男子	女子		
食べ終わった後の食器を洗う	事後1ヶ月	よくしている ¹⁾	5(83.3)	1(16.7)	0.465
		時々している ¹⁾	1(50.0)	1(50.0)	
		たまにしている ¹⁾	7(46.7)	8(53.3)	
		していない ¹⁾	10(62.5)	6(37.5)	
	合計 ¹⁾	23(62.2)	16(43.2)		
	事後3ヶ月	よくしている ¹⁾	5(100)	0(0)	0.029*
		時々している ¹⁾	2(25.0)	6(75.0)	
		たまにしている ¹⁾	9(75.0)	3(25.0)	
していない ¹⁾		7(50.0)	7(50.0)		
合計 ¹⁾	23(59.0)	16(41.0)			

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 男女別の回答分布について χ^2 検定を行った。

表 50 「食べ終わった後の食器を洗う」と児童事前調査「食べ終わった後の食器を洗う」との関係

		児童事前調査「食べ終わった後の食器を洗う」				P 値 ²⁾	
		よくしている	時々している	たまにしている	していない		
食べ終わった後の食器を洗う	事後1ヶ月	よくしている ¹⁾	0(0)	4(66.7)	0(0)	2(33.3)	0.000*
		時々している ¹⁾	0(0)	2(100)	0(0)	0(0)	
		たまにしている ¹⁾	0(0)	1(6.7)	13(86.7)	1(6.7)	
		していない ¹⁾	0(0)	4(25.0)	3(18.8)	9(56.2)	
	合計 ¹⁾	0(0)	11(28.2)	16(41.0)	12(30.8)		
	事後3ヶ月	よくしている ¹⁾	0(0)	1(20.0)	1(20.0)	3(60.0)	0.056
		時々している ¹⁾	0(0)	5(62.5)	3(37.5)	0(0)	
		たまにしている ¹⁾	0(0)	3(25.0)	7(58.3)	2(16.7)	
していない ¹⁾		0(0)	2(14.3)	5(35.7)	7(50.0)		
合計 ¹⁾	0(0)	11(28.2)	16(41.0)	12(30.8)			

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 児童事前調査「食べ終わった後の食器を洗う」の回答分布について χ^2 検定を行った。

表 51 「食べ終わった後の食器を洗う」と保護者事前調査子どもの食教育との関係

		保護者事前調査「子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりするか」				P 値 ²⁾	
		よくしている	時々している	たまにしている	していない		
食べ終わった後の食器を洗う	事後1ヶ月	よくしている ¹⁾	4(66.7)	2(33.3)	0(0)	0(0)	0.120
		時々している ¹⁾	2(100)	0(0)	0(0)	0(0)	
		たまにしている ¹⁾	1(7.1)	10(71.4)	3(21.4)	0(0)	
		していない ¹⁾	4(26.7)	8(53.3)	2(13.3)	1(6.7)	
		合計 ¹⁾	11(29.7)	20(54.1)	5(13.5)	1(2.7)	
食べ終わった後の食器を洗う	事後3ヶ月	よくしている ¹⁾	2(40.0)	3(60.0)	0(0)	0(0)	0.958
		時々している ¹⁾	2(28.6)	4(57.1)	1(14.3)	0(0)	
		たまにしている ¹⁾	3(25.0)	7(58.3)	2(16.7)	0(0)	
		していない ¹⁾	4(30.8)	6(46.2)	2(15.4)	1(7.7)	
		合計 ¹⁾	11(29.7)	20(54.1)	5(13.5)	1(2.7)	

** $P < 0.01$ 、* $P < 0.05$
1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 保護者事前調査「子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりするか」の回答分布について χ^2 検定を行った。

表 52 「食べ終わった後の食器を洗う」と保護者1ヶ月後子どもの食教育との関係

		保護者事後1ヶ月「子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりするか」				P 値 ²⁾	
事後1ヶ月保護者		よくしている	時々している	たまにしている	していない		
食べ終わった後の食器を洗う	事後1ヶ月	よくしている ¹⁾	3(50.0)	3(50.0)	0(0)	0(0)	0.357
		時々している ¹⁾	2(100)	0(0)	0(0)	0(0)	
		たまにしている ¹⁾	2(14.3)	10(71.4)	2(14.3)	0(0)	
		していない ¹⁾	4(25.0)	10(62.5)	1(6.3)	1(6.3)	
		合計 ¹⁾	11(28.9)	23(60.5)	3(7.9)	1(2.6)	

** $P < 0.01$ 、* $P < 0.05$
1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 保護者事後1ヶ月調査「子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりするか」の回答分布について χ^2 検定を行った。

表 53 「食べ終わった後の食器を洗う」と保護者3ヶ月後子どもの食教育との関係

		保護者事後3ヶ月「子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりするか」				P 値 ²⁾	
事後3ヶ月保護者		よくしている	時々している	たまにしている	していない		
食べ終わった後の食器を洗う	事後3ヶ月	よくしている ¹⁾	2(40.0)	3(60.0)	0(0)	0(0)	0.591
		時々している ¹⁾	2(33.3)	4(66.7)	0(0)	0(0)	
		たまにしている ¹⁾	3(25.0)	6(50.0)	3(25.0)	0(0)	
		していない ¹⁾	2(14.3)	8(57.1)	2(14.3)	2(14.3)	
		合計 ¹⁾	9(24.3)	21(56.8)	5(13.5)	2(5.4)	

** $P < 0.01$ 、* $P < 0.05$
1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 保護者事後3ヶ月調査「子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりするか」の回答分布について χ^2 検定を行った。

4) 児童の「行動(習慣)」に関する質問の回答分布 (表 54)

児童の「行動(習慣)」は、10 項目全てにおいて有意差はなく、変容はみられなかった。

表 54 児童の「行動(習慣)」に関する質問の回答分布

		いつもしている	していない	わからない	P 値 ²⁾
食事前 に手洗 いをする	事前調査 ¹⁾	16(41.0)	19(48.7)	4(10.3)	0.451
	事後1ヶ月 ¹⁾	21(53.8)	14(35.9)	4(10.3)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	23(59.0)	11(28.2)	5(12.8)	
朝昼夕 3食必 ず食 べる	事前調査 ¹⁾	39(100)	0(0)	0(0)	—
	事後1ヶ月 ¹⁾	38(97.4)	1(2.6)	0(0)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	39(100)	0(0)	0(0)	
食事は ゆっく りよく かんで 食べ	事前調査 ¹⁾	20(51.3)	15(38.5)	4(10.3)	0.349
	事後1ヶ月 ¹⁾	25(64.1)	7(17.9)	7(17.9)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	23(59.0)	10(25.6)	6(15.4)	
栄養バ ランス を考 えて 食べ	事前調査 ¹⁾	16(41.0)	13(33.3)	10(25.6)	0.414
	事後1ヶ月 ¹⁾	24(61.5)	8(20.5)	7(17.9)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	22(56.4)	8(20.5)	9(23.1)	
好き嫌 いしな いで 食べ	事前調査 ¹⁾	22(56.4)	14(35.9)	3(7.7)	0.624
	事後1ヶ月 ¹⁾	28(71.8)	9(23.1)	2(5.1)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	27(69.2)	9(23.1)	3(7.7)	
牛乳を 飲む	事前調査 ¹⁾	35(89.7)	4(10.3)	0(0)	0.418
	事後1ヶ月 ¹⁾	31(79.5)	5(12.8)	3(7.7)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	34(87.2)	4(10.3)	1(2.6)	
野菜を 食べる	事前調査 ¹⁾	34(87.2)	4(10.3)	1(2.6)	0.327
	事後1ヶ月 ¹⁾	36(92.3)	2(5.1)	1(2.6)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	37(94.9)	0(0)	2(5.1)	
楽しく 食べる	事前調査 ¹⁾	32(82.1)	5(12.8)	2(5.1)	0.749
	事後1ヶ月 ¹⁾	33(84.6)	4(10.3)	2(5.1)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	36(92.3)	2(5.1)	1(2.6)	
食事前 後に あいさ つを する	事前調査 ¹⁾	35(89.7)	2(5.1)	2(5.1)	0.528
	事後1ヶ月 ¹⁾	31(81.6)	6(15.8)	1(2.6)	
	事後3ヶ月 ¹⁾	35(89.7)	3(7.7)	1(2.6)	

**、P<0.01、*、P<0.05
1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 事前調査、事後1ヶ月調査、事後3ヶ月調査の回答分布について χ^2 検定を行った。

(5) 考察

1) 朝食内容の改善と食育指導の評価

食育指導として行った朝食指導の成果は、親子料理教室1ヶ月後の保護者の「『主食・主菜・副菜』を組み合わせた朝食を用意しようと思う」の意識を高めて、児童の朝食の内容の改善に好影響を与え、「主食・主菜・副菜」の内容の朝食が増加させたことである。しかし、保護者が毎日朝食を食べることは、約8割に留まり、教室参加後においても変容は見られなかった。

この結果から、参加した児童と保護者は、親子料理教室に参加したことで「朝食の役割」や朝食を「主食・主菜・副菜」を組み合わせた内容で食べることの大切さを「知識」として理解することができ、朝食を「主食・主菜・副菜」を組み合わせることで栄養バランスよく食べることを意識付けることができたのではないかと考える。

朝食摂取については、村井ら¹²¹⁾や永田ら¹²²⁾や春木¹²³⁾が、児童に対して学校教育活動の中で行った食育の効果を報告しているが、親子料理教室の効果として朝食摂取の改善を検討した報告はないことから、今回の結果は、朝食をテーマにした親子料理教室開催の有効性を初めて示唆したものである。

平成22年児童生徒の食事状況等調査報告書¹²⁴⁾では、家庭で食事の献立を決めるときに気を付けることとして小学生の保護者の93.5%は「栄養のバランス」を考えていることを報告している。第3次食育推進計画⁷¹⁾においても、「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」を栄養バランスに配慮した食事の目安とすることが明記され、食に関する知識や意識等の面で課題が多い20歳代及び30歳代の若い世代やこれから親になる世代に対しての食育を推進することが取り上げている。今後、親子料理教室は、食に関する知識や意識を高め、実践へと繋げるための機会を提供する重要な場として、教育プログラムの充実や企画・運営のノウハウを蓄積することが期待される。

2) 家庭での手伝いと「技術」の向上

佐々ら¹²⁵⁾は、家庭での食事にかかわる手伝いは、大人と一緒に調理することによって高くなる傾向がみられ、「料理を作る」、「料理を皿に盛付ける」など食事作りに関わる手伝いもよく行うという。磯部ら⁸⁶⁾は、料理教室をとおして調理機会を多く持たせる、一人で調理を行うという経験をさせるが、家庭での調理実践に繋がることを報告している。保護者が子どもに食事作りに関わる手伝いをさせるという意識があることと家

庭での調理の実践が「技術」の習得にも繋がっていると考える。

本研究では、親子料理教室で児童が料理をすることへの興味と関心・意欲を引き出し、家で手伝いする機会を増やすことを目的とした。教室参加直後に70%以上の児童が「一人でできる」と回答した調理手順は、「材料を洗う」、「調味料を計る」、「材料を切る」、「米をとぐ」、「皿を洗う」などの「火を使わない調理」の項目が高く、「火を使う調理」で「調理手順が複雑」な項目が低かった。また、児童と保護者双方に親子料理教室で食育指導を行ったことで、子どもが「手伝いをする」と保護者が「手伝いをさせる」の両方の意欲を高めることができた。しかし、参加後の児童の家庭での手伝いの実践を問うと、有意な変容が見られたのは8項目の質問のうち「食べ終わった後の食器を洗う」の1項目のみであった。「食べ終わった後の食器を洗う」に変容がみられた要因を探ると、児童の事後1ヶ月での「食べ終わった後の食器を洗う」では、親子料理教室に参加する前から「食べ終わった食器を洗う」を「時々している」と「していない」と回答した児童が親子料理教室に参加後に「やっている」と回答していた。また、児童の事後3ヶ月では「食べ終わった後の食器を洗う」と児童の「性別」に有意な関係が見られ、親子料理教室に参加した3ヶ月後に「やっている」と回答した児童は全員が「男子」であった。児童の事後1ヶ月での「食べ終わった後の食器を洗う」が変容した一因として、本研究の親子料理教室に参加し、食育指導で子どもが手伝いをして経験する場を増やすことが「技術」を高めるということを理解し、親子料理教室での体験が児童と保護者の意識を変え、行動を変容させることができたと考える。伊藤ら¹⁰¹⁾は、女子は男子より母親に手伝いの期待度が高く、女子のよくする割合が有意に高いと報告しているが、本研究の3ヶ月後の「食べ終わった後の食器を洗う」の「やっている」は全員が「男子」であった。男子の調理への積極性は、「共食時の雰囲気」、「父親の調理態度」、「母親の調理態度」の順で影響が強いことも報告¹⁰³⁾されており、この男子には父親の調理態度の積極性が影響していることも考える。児童の「技術」を高めるために、手伝いする機会を増やすことを目的として親子料理教室を開催したが、親子料理教室に参加する前から本研究の対象者は「テーブルをふいたり、食器や箸を用意する」は92.3%、「料理を作る」は84.6%の児童がしており、同地域を対象とした水津ら¹²⁰⁾の調査結果（「テーブルをふいたり、食器や箸を用意する」が約75%、「料理を作る」が男子29.6%、女子49.2%）に比べて、日頃からよく手伝いをしていることの変容が観察できなかった理由とも考える。

3) 親子料理教室で習った料理の家での実践

児童が教室参加後に家庭で作った料理は、事後1ヶ月の上位は、「おにぎらず（厚焼き卵、ハム、レタス）」、「夏野菜のマリネ（平成27年）」、「おにぎらず（ひじきの炒め煮）」、「いわしのカレチー焼き」、「夏野菜のマリネ（平成26年）」であった。また、事後3ヶ月の上位は、「おにぎらず（厚焼き卵、ハム、レタス）」、「いわしのカレチー焼き」、「冬瓜スープ」であった。事後1ヶ月後、事後3ヶ月後の上位に、「おにぎらず（厚焼き卵、ハム、レタス）」と「いわしのカレチー焼き」がいずれの調査においても上位に入っていた。これらの料理は、教室直後のアンケートで「作った料理はおいしかったか」、「作り方は簡単だったか」、「家に帰って作ってみたいと思ったか」のいずれの問いにおいても上位に位置していることから、親子料理教室で作った料理について「おいしかった」、「作り方が簡単」、「また作りたい」という気持ちが、家での調理に繋がったと考える。この結果から、親子料理教室においては、「おいしかった」、「作り方が簡単」、「また作りたい」を参加者に実感させる調理実習を「教育プログラム」で提供することは、教室参加後に参加者が家でも「作る」という行動に繋がる要因にもなっており、親子料理教室の成果に与える影響は大きいといえる。また、実際に家で作られていた料理は、児童が「作ってみたい」と感じるよりも保護者が「作ってみたい」、「美味しかった」、「簡単だった」と回答した値の高い料理が教室後に家で作られており、今回の親子料理教室では新たに実習献立を作成する時は、児童よりも保護者を主体として考える方が効果的であるという結果も得ることができた。磯部ら⁶⁴⁾が親子料理教室で参加者に実習してもらった料理を考えるとときには、調理操作が単純なメニューを取り上げる方が効果的と報告があるが、「ズッキーニの冷たいスープ」と「炊きオムライス」は、「作り方は簡単だったか」、「家に帰って作ってみたいと思ったか」の問いで「はい」の割合が低く、そのことが家で作られなかった理由と考える。

食育として望ましい食習慣や知識の中でも何を習得させたいか、目的を明確にした親子料理教室は、子育て世代の保護者にとって食に関する情報や知識を得る場として効果的である。そのためには、親子料理教室を主催する立場の者だけでなく、水津ら¹²⁰⁾が、保護者が児童の健やかな成長のために知りたい情報として「簡単・スピード朝食メニュー」と「野菜をたくさんとるための工夫」と報告しているように、参加者が求めるニーズに合っているかということも検証しながらPDCAサイクルの取組とすることがより効果的な親子料理教室の取組になるのではないかと考える。

4) 親子料理教室一年目と二年目のPDCAサイクル・モデルの運用 (図4、5)

親子料理教室一年目と二年目のPDCAサイクル・モデルを図4と図5に示す。

一年目の親子料理教室は、対象者は異なるが第3章と第4章の結果から得られた課題「朝食の摂取率が高いものの、主食、主菜、副菜を組み合わせた内容が低い。保護者の子どもへの食教育の意識が低く、特に調理技術の向上に必要な家庭での手伝いが少ない。」ことを児童生徒の今日的な課題として捉えた。その課題を解決するための親子料理教室を先行研究で得た知見を基に「教育プログラム」を検討し、親子料理教室を開催した内容を(図4)の「一年目の親子料理教室のPDCAサイクル・モデル」に示す。

一年目に開催した親子料理教室に参加した親子にどんな食育の効果があつたかを親子料理教室の「食育効果調査票」を用いて調査し、検証を行った。その結果、児童の朝食内容の改善は見られたが、保護者の朝食摂取の改善と、子どもの手伝いの機会を増やすことの2点については、改善がみられないという結果であった。また、調理実習で習った料理の実践は、児童よりも保護者に「作りたい・作ろう」と思わせることが重要であるということがわかった。二年目の親子料理教室(図5)では、保護者の朝食改善には、親子の共食が有効と考え、重点取組課題を前年度の「朝食内容の改善」と「調理技術の向上」に「共食の大切さの認識」を加えて3つとした。指導方法の見直しとしては、保護者が家庭で作りたいと思う料理を実習する料理に取り入れることにした。また、教室後においても教室の効果を定着させることができるように情報提供の方法を工夫することにした。また、食育指導も「共食」の必要性についての指導資料を追加した。これにより、二年目に実習した「おにぎらず(厚焼き卵、ハム、レタス)」は、二年間取り組んだ親子料理教室の実習した料理の中で「家で作った」の回答が一番高い値であった。

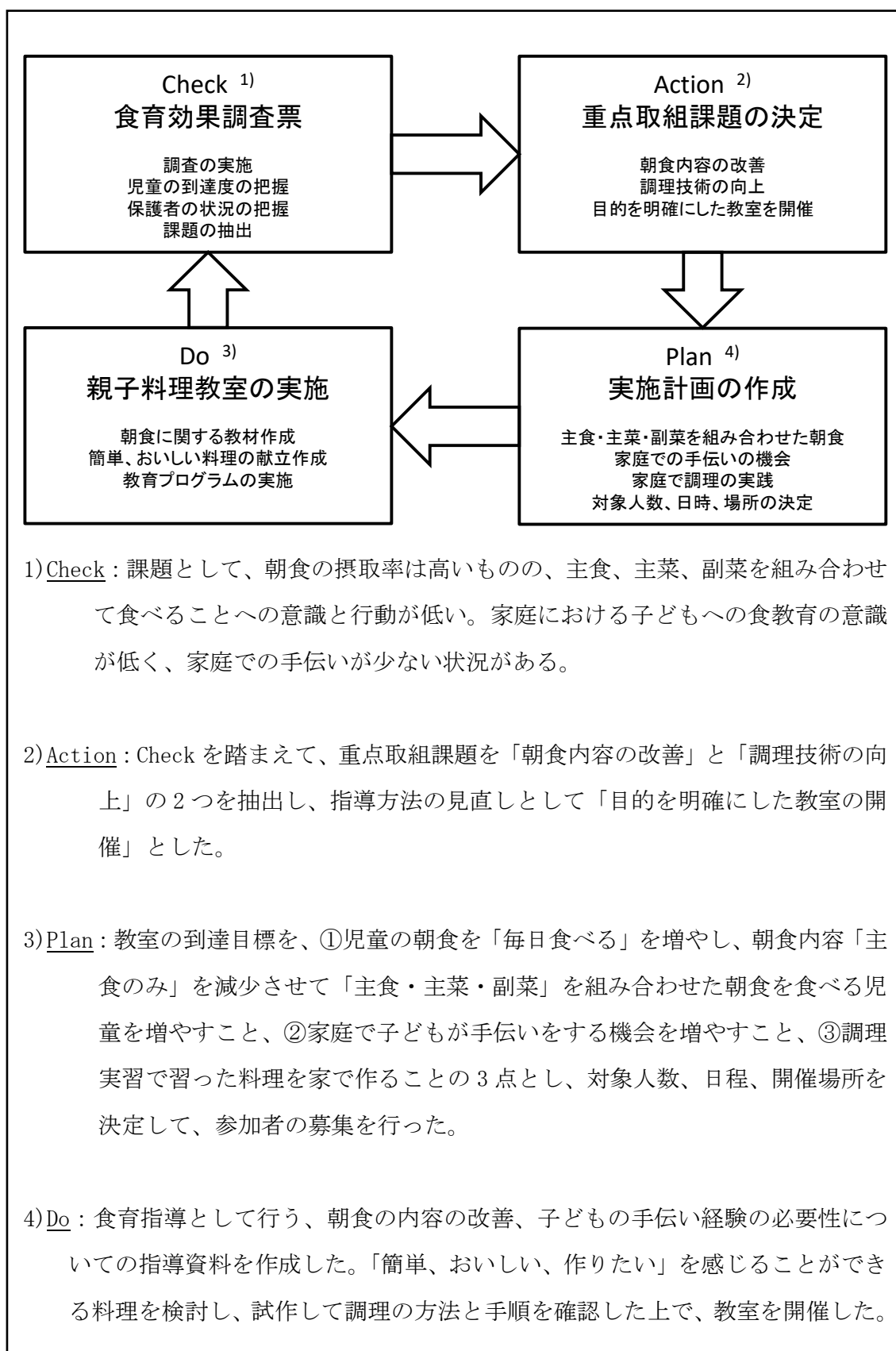


図4 一年目の親子料理教室のPDCAサイクル・モデル

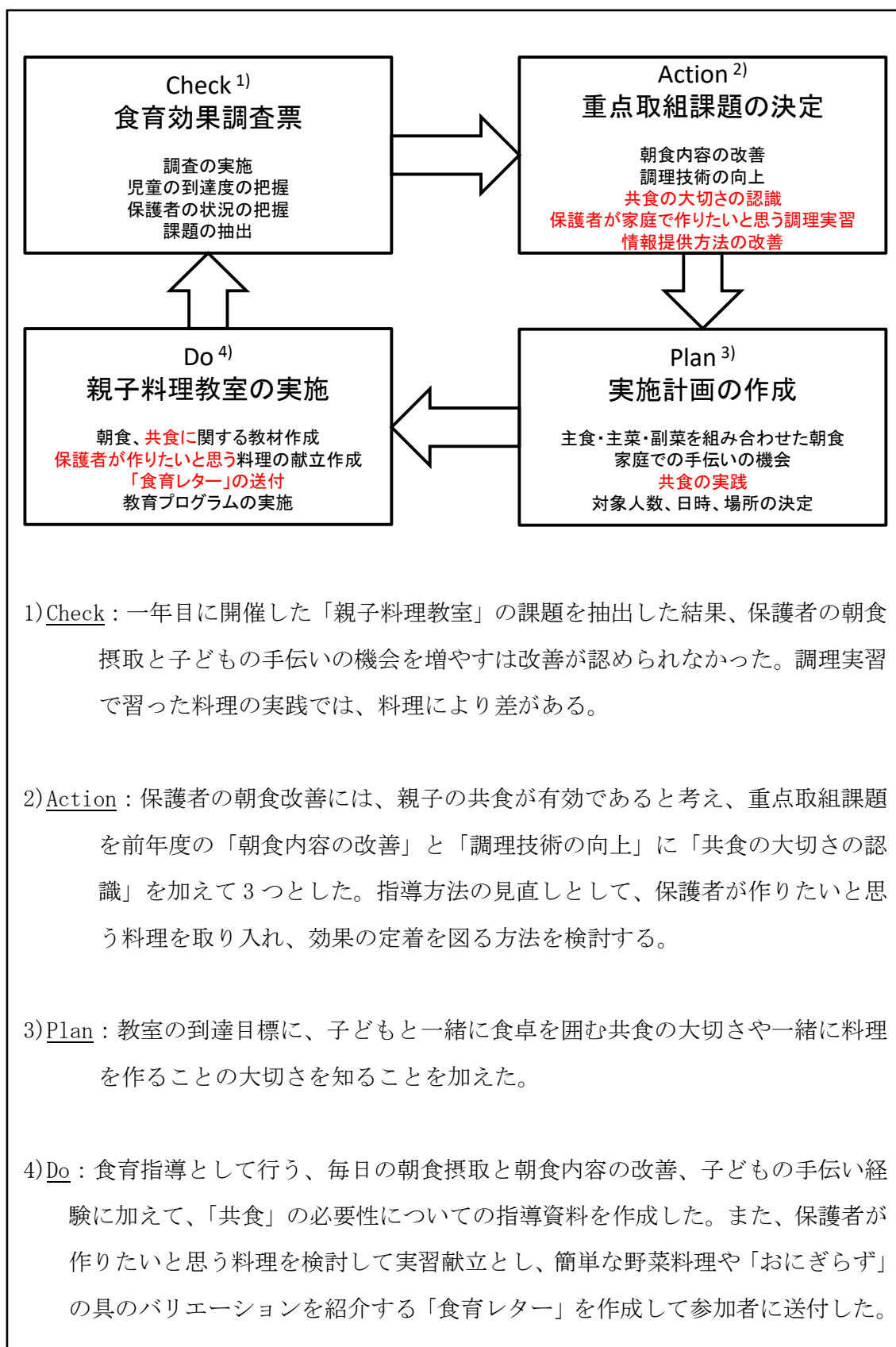


図5 二年目の親子料理教室のPDCAサイクル・モデル

(6) 本研究の課題

本研究の特徴は、親子料理教室開催の目的を明確にし、それを実現するために必要な内容を盛り込んだ教育プログラムを企画・実施し、その効果について教室参加前、参加直後、1ヶ月後、3ヶ月後と経過を追ってアンケート調査により検証した点にある。しかし、「親子料理教室」に参加した親子の組数に対して、分析対象とした親子の組数が少なかったことが本研究の限界である。教室参加3ヶ月後までの4回のアンケート調査を完遂できたものは35.8%に留まっていたことから、調査結果は意欲のある親子の行動を反映したものとなっている可能性がある。また、対象者の募集にあたり、親子料理教室に参加したいという意思のある児童と保護者が参加したことから、もともと朝食の摂取率が高く、家庭での手伝いも日頃からよくしている児童が対象者となったことから、得られた結果の一般化は困難であると考えられる。

(7) まとめ

本研究では、①朝食の大切さを知り、「主食・主菜・副菜」を組み合わせた朝食を食べる回数を増やす、②家庭で「技術」を高めるための手伝いをする機会を増やす、③親子料理教室で習った実習メニューを作るの3つを到達目標として親子料理教室を開催し、その効果を検証した。その結果、朝食指導の成果は、親子料理教室1ヶ月後の保護者の『「主食・主菜・副菜」を組み合わせた朝食を用意しようと思う』の意識を高め、児童の朝食の内容の改善に好影響を与え、教室参加1ヶ月後の児童の朝食の内容において「主食のみ」が減少し、「主食・主菜・副菜」を組み合わせた朝食が増加するという変容が見られた。また、本研究の親子料理教室に参加し、食育指導で子どもが手伝いをして子どもが経験する場を増やすことが「技術」を高めるということを理解し、親子料理教室での体験が児童と保護者の意識を変え「食べ終わった後の食器を洗う」が変容した内容となり行動を変容させることができたと考えられる。親子料理教室に参加した後に作られた料理も上位に入っていた料理は、「おいしかった」、「作り方が簡単」、「また作りたい」という気持ちが、「作る」行動に繋がったと考える。しかし、実際に家で作られていた料理は、児童が「作ってみたい」と感じるよりも保護者が「作ってみたい」、「美味しかった」、「簡単だった」と回答した値の高い料理が教室後に家で作られており、今回の親子料理教室では新たに実習献立を作成する時に考慮する視点として、児童よりも保護者を主体として考える方が効果も高いという結果も得ることができた。これらのこ

とから、目的を明確にした親子料理教室は、食に関する知識や意識を高め、実践へと繋げるための機会を提供する場として有望であることが示唆された。

2. 中学校における「弁当の日」の取組

(1) 背景

1) 「食育効果調査票」の結果から抽出された課題

本研究の「平成26年度の調査(第3章参照)」の結果から、中学生になると小学生の時よりも指導の成果が得られ難いことが明らかになった。中学生の食育では、単発的な指導方法ではなく、自分の食生活を自分事として考えさせる指導方法が必要である。

中学生になると食事のバランスが悪くなる。丸山ら⁹⁸⁾は、小学生と中学生を対象とした研究で、中学生は、「健康を意識しないで食事摂取をする」と「食品を自由に選択して購入する」と「夜間のおやつや夜食を摂取する」の3項目についての食意識や食行動が変容する時期であり、効果的な栄養教育と行動教育の必要性を指摘している。村井ら¹²⁶⁾は、主食・主菜・副菜の認知と理解の程度は、小学生よりも中学生、中学生よりも大学生と発達段階に応じて高まる反面、主食・主菜・副菜をバランスよく食べることに対する認識、食べようとする意識は中学生、大学生でも低いという。また、主食・主菜・副菜のバランスのよい食べ方としての2つの目安となる「主食と副食を同じぐらい食べる」と「主菜よりも副菜を多く食べる」が小学生、中学生、大学生のいずれの段階でもできておらず、バランスよく食べられていない食生活での実態を明らかにしている。

中学生になると家庭におけるコミュニケーションが減少する。中学校の技術・家庭科の家庭分野での目標¹³⁾は、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の習得だけでなく、それを実際の家庭生活で活用できる実践的な力の形成を目指している。こうした力の形成のためには、よりよく生活するために必要なことをカリキュラムに沿って体系的に教える学校の授業とその継続的实践の機会としての家庭生活の両者が適切に連携することが重要である。しかし、子どもが小学生の時期には、保護者は子どもに関わりを持って教育することができていても、中学生は心身ともに成長する時期であり親からの独立が少しずつ始まる時期に入ってくると同時に、親への依存度が低くなることから、保護者が子どもに関わりを持って家庭で教育することが難しい時期になる。福島ら¹²⁷⁾は、中学生の子を持つ保護者は、教育機関に期待する食育を「食事を三食きちんと摂ることの重要性を学ぶ」、「健康を考えた栄養バランス等知識を学ぶ」の栄養教育に関わる2項目と捉え、「調理技術を身に付ける」は期待度が最も低い項目で、子どもに「調理技術を身に付ける」ことは家庭の役割という認識があること報告している。衛藤ら¹²⁸⁾は、中学2年生にお

ける夕食共食頻度と自発的コミュニケーションの両方が多いことは、同時期の食態度、食行動、QOLの良好さに関連しており、中学生の時期には、親子が共食する頻度を増やすことに加え、一緒に食事をしながら子どもから話せるような場にしていくことが必要と報告している。

2) 「弁当の日」の取組に関する先行研究

食事のバランスと家庭でのコミュニケーションを促進する手立てとして「弁当の日」の取組が注目されている。「弁当の日」¹²⁹⁾は、生徒と保護者、家庭を繋ぎ、子どもたち自らが体験することで食への関心を高め、食べることを見つめ直し、食生活の改善に繋げる取組として全国の小・中学校で実施されている。「弁当の日」¹²⁹⁾の取組は、子どもたちが自分で計画し、材料をそろえ、調理から片付けまでの全ての手順を自分で行う。「できないところは家族に助けてもらおう」では、自分で弁当を作ったことにはならないというルールになっていることから、必然的に子どもたちはこの取組を通して、授業で学んだ知識を理解し、家庭で調理技術を習得しなければならない。弁当作りを通して分からないことは家族を頼り、親との会話・コミュニケーションを図ることにも繋がっている。そして、自分の体に必要な容量の弁当箱を選択し、主食・主菜・副菜をどのように組み合わせると栄養バランスがよくなるのかを知り、調理方法や詰め方の技術を取得する機会にもなる。千葉県²⁸⁾、埼玉県²⁷⁾、宇都宮市¹³⁰⁾の教育委員会では、あらゆる食育の取組がある中でこの「弁当の日」の取組を取り上げ、教育委員会が中心となって進められている。佐藤⁶⁶⁾は、中学校での「弁当の取組」を家庭科の指導法の視点から研究し、家庭科が弁当の日と適切に連携するためには家庭科での既習事項を「弁当の日」の実践に意識的に繋げていくこと、家庭の仕事として発展させていくこと、家庭の仕事に関わることの楽しさや喜びを知る機会とする指導の視点を見出している。

「弁当の日」の効果は、複数回繰り返し取り組むことで高めることができる。原ら¹³³⁾は、「弁当の日」は年1回のイベントでは意味を持たないことを指摘している。「弁当の日」は、月1回の頻度でひと月間隔の繰り返しで取り組むことが有効という。また、「弁当の日」が子どもの自立に繋げる方向に進んでいるかを見極めるポイントとして、「つい手伝ってしまう親」、「つい手伝ってもらう子ども」の意識になっていないか、親にとっては「子どもを見守る」、「子どもを成長させる機会となっているか」という点を挙げている。「弁当の日」の取組の趣旨を家庭が理解しておくことで、子どもにとって弁当

を作ることが失敗することが許される場となり、失敗したことや上手くできたことの経験の積重ねが子どもの技量を大きく向上させる。その際、教師の指導力として、子どもが作ってくる弁当に多様な可能性を発見し、弁当作りのプロセスを子どもたちから聴く応答力も求められる。

「弁当の日」の取組の効果は、課題をもって実践することでさらに高めることができる。「弁当の日」を最初に始めた滝宮小学校⁶⁶⁾では、5年生に「栄養のバランス弁当」、「野菜と卵の弁当」、「おにぎり弁当」という課題が出され計5回の取組が進められ、6年生になるとその課題も「冷蔵庫整理弁当」という課題で弁当作りが取り組まれている。国分寺中学校¹³³⁾では、中学校の3年間に7回行われ、その課題は「今が旬弁当」、「こだわり弁当」、「安全・安心弁当」、「地産地消弁当」、「和食弁当」、「郷土料理弁当」、「誰かに食べてもらいたい弁当」というように、弁当作りを通して中学生に考えさせたい・身に付けさせたい内容の課題が出されている。課題を持たせ取り組むことで、「弁当の日」の提唱者である竹下は、「弁当の日」の取組が「親離れ」、「子離れ」をさせて、「自立心」や「達成感」、「感謝」などの数え切れない効果があることを著書^{129, 131, 132, 134)}で紹介している。しかし、その取組の効果を数値で示された文献は少なく、これまで「弁当の日」の食育の効果は検証されずに取組が進められてきた。

栄養教諭は、「弁当の日」の取組を学校における食育として取り組むのであれば、子どもが弁当を作ることで何がどう変容していったのかその成果と課題を数字で評価し、その取組の過程で問題があればすぐ軌道修正していくなどPDCAサイクルの考え方を導入して、当事者である子どもや保護者、学校長をはじめとする教職員に共通理解して取組の軌道修正を図りながら取組を進めていかなければならない。

3) 「弁当の日」のPDCAサイクル・モデル(図6)

本研究で、平成27年度と平成28年度の二年間、「弁当の日」に取り組むB中学校の「弁当の日」のPDCAサイクル・モデルを図6に示す。

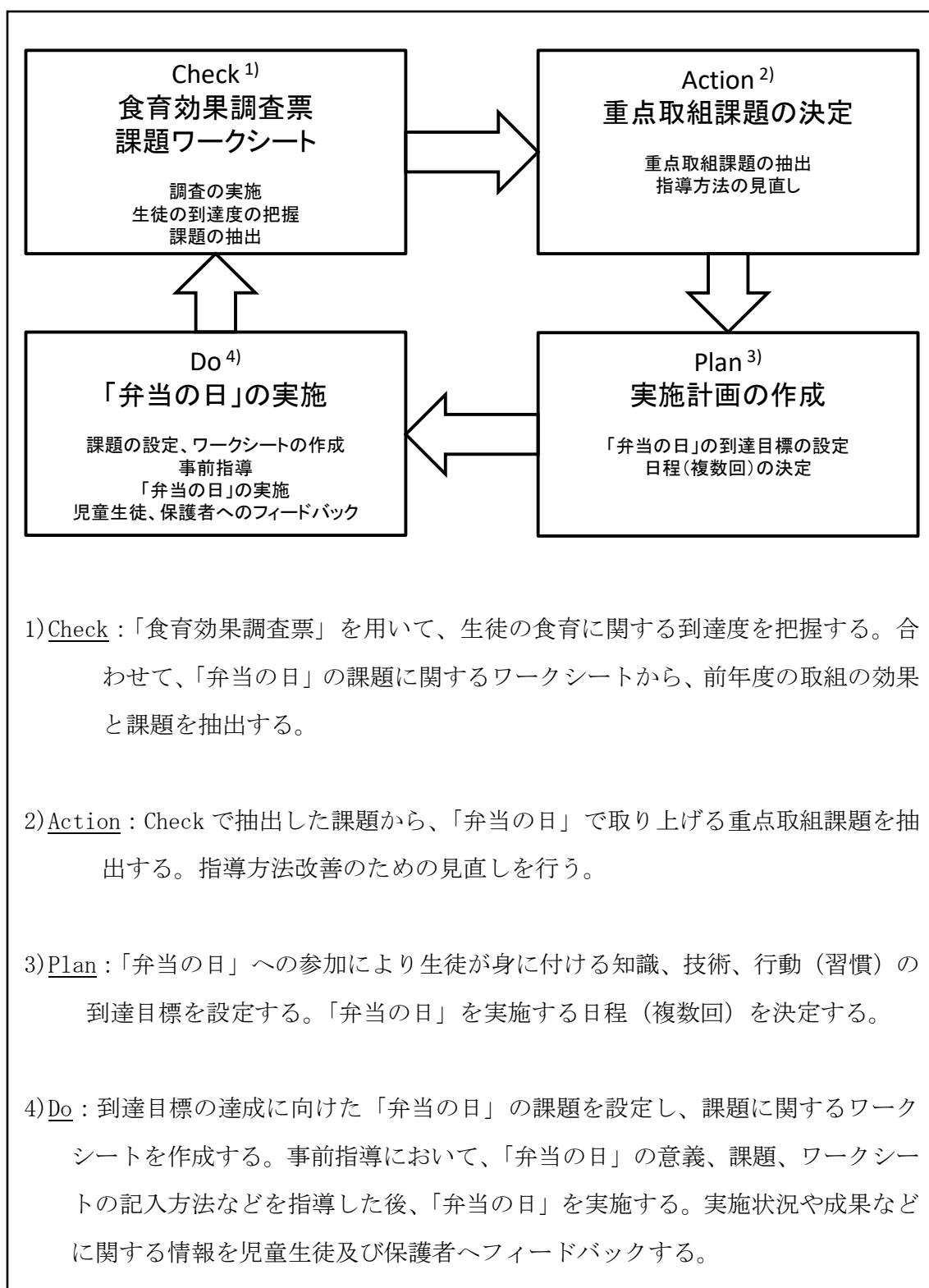


図6 「弁当の日」のPDCAサイクル・モデル

(2)到達目標の設定

「弁当の日」の取組の到達目標を、①自分の弁当作りを通して、「簡単な調理が一人でもできる」生徒を増やすこと、②自分の食事作りには多くの人の手が関わっていることを知り、感謝の気持ちを持って食べる生徒を増やすこと、③自分の好んで食べる食事や自分の食べている食事内容は野菜摂取が少なく、偏った食べ方であることに気づき、野菜摂取を含む栄養バランスを考えて食べる生徒を増やすことの3点とした。

(3)実施方法

1) 対象者

山口県A市のB中学校とC中学校の生徒を対象とした。B中学校には2名の「栄養教諭」の配置があるが、C中学校には、「栄養教諭」の配置はされておらず、学期に2回の割合で「学校栄養職員」が巡回訪問している。

「栄養教諭」が配置されているB中学校の生徒は、「平成26年度の調査(第3章参照)」の行動(習慣)の中学校3年生の結果に表れているように、毎年度3年生の生徒の生徒指導も困難な状況が繰り返される生徒指導支援校である。B中学校の卒業生の約1割が遠方の高校に進学し親元を離れるか、就職していることから、中学校卒業後に自分の食事を作る能力や管理する力を身に付けさせること求められる。そのような力を身に付けさせるために、平成27年度からキャリア教育の一環として「弁当の日」の取組を一年間に5回取り組むことになった。本研究では、平成27年度と平成28年度の2年間、「弁当の日」に取り組むB中学校を「介入群」とし、「弁当の日」を取り組まないC中学校を「対照群」として研究をすすめた(表55)。

表55 「食育効果調査票」の平成27年度と平成28年度の「5月調査」と「2月調査」の回収数(%)

	介入群				対照群			
	平成27年度		平成28年度		平成27年度		平成28年度	
	5月調査 ¹⁾	2月調査 ¹⁾	5月調査 ¹⁾	2月調査 ¹⁾	5月調査 ¹⁾	2月調査 ¹⁾	5月調査 ¹⁾	2月調査 ¹⁾
1年生	87/89(97.8)	80/88(90.9)	75/77(97.4)	72/77(93.5)	88/92(95.7)	84/92(91.3)	101/104(97.1)	101/104(97.1)
2年生	91/94(96.8)	86/94(91.5)	83/88(94.3)	82/90(91.9)	115/126(91.3)	121/126(96.0)	85/93(91.4)	81/93(87.1)
3年生	90/98(91.8)	89/98(90.8)	89/94(94.7)	89/92(96.7)	90/98(91.9)	91/99(91.9)	123/131(93.9)	121/131(92.4)
合計	268/281(95.4)	255/280(91.1)	247/259(95.4)	243/259(93.8)	293/316(92.7)	296/317(93.4)	309/328(94.2)	303/328(92.4)

1)回収数/在籍人数(回収率の%)

2) 「弁当の日」の教育プログラム

A. 年間スケジュール

「弁当の日」と家庭科、総合的な学習の時間等年間スケジュールを表56に示す。「弁当を自分で作ることで身に付けさせる力（文献131）を参考にして作成）」（図7）を全教職員に配布して学校全体の共通理解を図った。「弁当の日」の当日は、生徒だけでなく全員の教職員が自分で弁当を作り、持参するようにした。弁当を食べる昼食の時間には、学級担任が中心となり、生徒と一緒に学級担任も自作の弁当を披露して生徒と一緒に作った弁当を楽しく食べる雰囲気を作ることや生徒が料理することや自分で弁当を作ることの意欲を高めるための声かけをしていくことを共通理解して進めた。

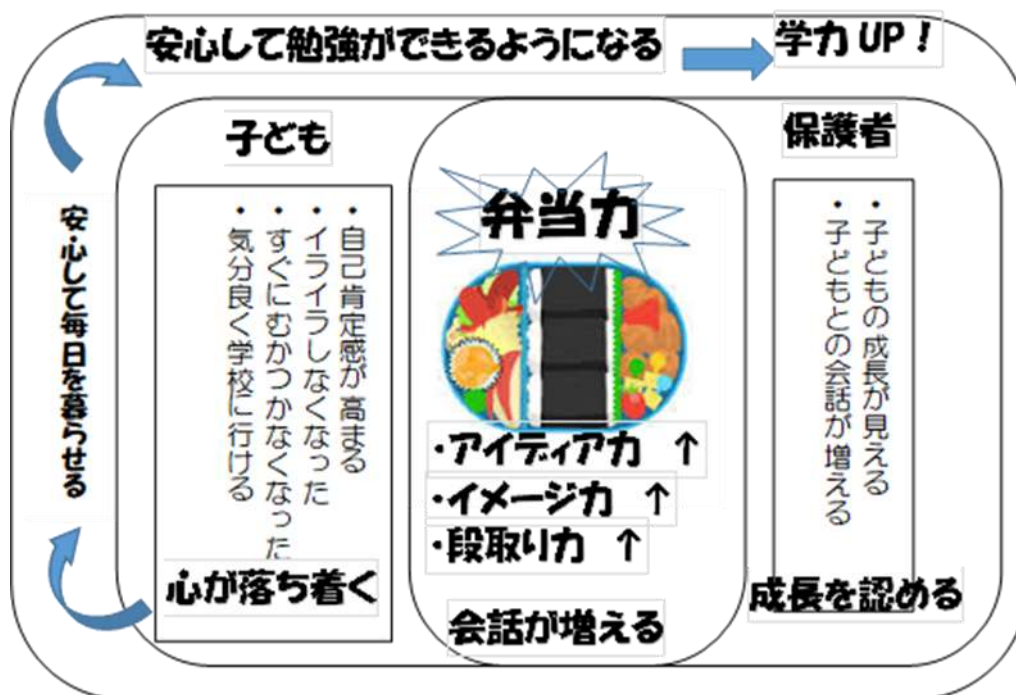


図7 介入群の学校で生徒が「弁当を自分で作る」ことで身に付けさせたい力

表 56 「弁当の日」と家庭科、総合的な学習の時間等年間スケジュール

月	弁当の日	1年生	2年生	3年生
4月	PTA 総会で、学 校長から保護 者へ周知	★わたしたちの食生活 A (1) (家庭科) 1. 食事のとり方を考えよう 2. 栄養素のはたらきを知ろう 3. 食品に含まれる栄養素を知ろう 4. バランスのとれた食生活を考えよう ★自分で弁当を作ろう 1 h × 2【総合的な学習の時間】 ★親子料理教室 (6/17~19) ★わたしたちの食品の選択と調理 A (2) (家庭科) 1. 食品の選び方を考えよう ・食品の選択 ・生鮮食品と加工食品 ・食品の表示と食品添加物 ★わたしたちの食品の選択と調理 A (2) (家庭科) 1. 食事づくりにチャレンジしよう ・調理実習の流れと手順 ・調理実習の基礎知識 ・調理実習 道徳：感謝の手紙	★自分で弁当を作ろう 1 h × 2【総合的な学習の時間】 ★私たちの成長と家族 B (1) (家庭科) ★わたしたちのより豊かな食生活 A (3) (家庭科) 1. 日常食を見直そう ・現在の食生活 ・塩分・糖分調べ ・よりよい食生活をめざして ・調理実習 不足しがちな栄養を補う料理 道徳：感謝の手紙	★自分で弁当を作ろう 1 h × 2【総合的な学習の時間】 ★わたしたちのより豊かな食生活 A (3) (家庭科) 1. 日常食を見直そう 2. 地域の食材を使った調理を考えよう 3. 地元食材を使った料理 ＊「郷土料理」を調べ 道徳：感謝の手紙
5月	保護者への周知 【文書】			
6月	1回目弁当の日			
7月	2回目弁当の日			
9月	3回目弁当の日			
10月	4回目弁当の日			
11月	5回目弁当の日			
12月				

B. 事前指導

事前指導の指導案を図8に示す。事前指導は2時間で構成した。前半の1時間で「弁当作りのポイント」として、自分が作ることができる料理であること、一人分の量を作ること、実際に家で作った後の片付けを考えて調理器具は1個のフライパンを使い回して料理を作ることなどを指導した後、班ごとに「30分以内作ることができる」弁当の献立作成等の計画を立てさせた。また、「ワークシート」(図9)の記入方法については、事前に自分が作る弁当の献立や準備する食材、弁当の盛り付け図を記入させて、作る弁当をイメージして計画を立て、弁当作りをした後に振り返りをするよう指導した。「ワークシート」は、5回の「弁当の日」全てにおいて提出するよう指導した。

また、次時の1時間と給食時間を合わせた時間を使って、弁当を「30分以内」を目安に調理させて弁当箱に詰めること、弁当を試食して弁当箱や調理器具を洗って片付ける

ことを班活動として実習した。その際、家の人に気持ちよく台所を使わせてもらうために、生徒がレンジ周りやシンクの片付けもできるように指導した。

授業の最初に、生徒に「30分以内に弁当を作る」という課題を設定した理由を問い、色々な理由がある中でも一番の理由は、『30分』で弁当を作ることができるのであれば、『弁当の日』が始まって、『30分早起き』すれば弁当を作ることができる」ことを実際に作って経験し、できるということを理解させるというこの授業のねらいを周知した。そして、今日の授業で実際に試してみ、「卵焼きが下手だった」、「〇〇さんは上手だった」「〇〇さんはこういう風に作っていた」、「もっと練習しなくては」、「段取りが大事だな」などの気づいたことを「弁当の日」までに練習して、「自分ができること」を増やしていくと弁当作りも楽しくなってくることを弁当作りで体験して欲しいと生徒の弁当作りに期待を込めた。

学級活動板書型指導案		平成27年5月29日(金) 3年 組 教室
食育授業「自分で作るお弁当の日」に向けての事前指導1		指導者 T1 栄養教諭 T2 栄養教諭 T3 学級担任
<p>1. 主題 お弁当を作るコツやお弁当を作る時に考えることを知り、「お弁当の日」に向けて、自分が30分で作るお弁当を考える。</p> <p>2. 指導上の留意点 ・今年度「自分で作るお弁当の日」を5回実施することを伝え、本時で、自分が30分で作るお弁当を考え、次時に考えたお弁当を作ること導入部で行う。 ・30分で作るためには、凝った物ではなく、簡単に作れ、自分で作ることができる料理を弁当箱に詰めることを押さえる。 ・安全でおいしいお弁当を作るために考えることを押さえる。</p> <p>3. 評価 1. 30分で作れる弁当の献立を立てることができたか。(ワークシート) 2. お弁当を簡単に作るコツを理解できたか。 3. お弁当を安全に作るために気をつけたいといけないことが理解できたか。</p>	<p>ねらい 30分で作ることができるお弁当を考えよう 【お弁当を30分で作るコツ】</p>  <p>【お弁当の献立を考える手順】 何を詰めるか 栄養バランスはそろっているか</p> <p>【安全でおいしいお弁当を作るために】 1. 石けんでの手洗い(特に、卵、肉、魚をさわったら石けんで手を洗う) 2. 料理は冷まして詰める(保冷剤を付ける) 3. 水気を切って、紙カップを使う 4. すき間なく詰める</p> 	
	<p>本時の流れ</p> <p>1. 本時の学習内容を伝える</p> <p>2. 30分で弁当を作るコツを考えさせる (1) 手間のかかる料理は時間がかかる 簡単な料理で、自分が作れる物を作る (2) 料理を作る段取り(下ごしらえ)を考える (3) たくさん作らない (4) 後片付けを考えて、使う調理器具を最小限にする (5) いるどりを解やかに(5色を使う)</p>	<p>3. 30分で作ることができるお弁当の献立を考えさせる (1) 何を作るか、献立の内容は (2) 栄養バランス(6部)はそろっているか (3) 材料を誰が持つてくるのか</p> <p>(4) お弁当をいつ作るのかを知らせ、持参する物を確認する(別紙用意) 弁当箱、箸、お茶、米100gずつ 分置した弁当のおかずの材料、紙カップ エプロン、三角巾、爪は短く切ってくる</p> <p>4. 安全でおいしいお弁当を作るために考えないといけないことを知る (1) 石けんでの手洗い(特に、卵、肉、魚をさわったら石けんでの手洗い) (2) 料理は冷まして詰める (3) 水気を切って詰める</p>

図8 「弁当の日」の事前指導(1/2時間)に用いた「板書型指導案」

C. 「弁当の日」の「課題」設定

表57と表58に、平成27年度と平成28年度の「弁当の日」の「課題」を示す。各回の「課題」は、弁当作りを通して「知識」を身に付けることを中心に設定した。二年目は、郷土の郷土料理を知ってもらうために「郷土料理を弁当に詰める」という、一年目よりもレベルの高い「課題」を加えた。

第5章児童生徒に対する食育の指導方法の検証
「弁当の日」の取組

表57 平成27年度の5回分の「弁当の日」の実施日と課題等

	実施日	課題	ねらい
一回目	6月21日 (日) 参観日	おにぎりコース： おにぎり弁当を作ろう	自分一人でおにぎりを作り、おかずを弁当箱に詰めよう
二回目	10月17日 (土) 文化祭	ひとりだちコース：家庭 の味で好きな物を作ろ う	家庭の味で好きな物を作って弁当箱に詰めよう
三回目	11月5日 (木)	ステップアップコース： 野菜のおかずを詰めよ う	しゅんの野菜を使っておかずを作り、5つの色（色彩を 考えて）を弁当箱に詰めよう
四回目	12月3日 (木)	チャレンジコース：地域 の食材を使って作ろう	地域の食材を使って、栄養バランスのよいお弁当を作ろ う
五回目	12月22日 (火)	ありがとうコース： 家族に感謝弁当を作ろ う	日頃、世話になっている家族に感謝の気持ちを伝えるた めに、家族に感謝の気持ちを伝えるために手紙を書き、 その気持ちを込めて弁当を作り、作った弁当に感謝の手 紙をそえて渡す <u>*道徳の時間に、家族への感謝の気持ちを手紙に書か せ、5回目の最後の「弁当の日」は、作った弁当に手紙 を添えて渡し、生徒が家族に感謝の気持ちを伝える機 会とする</u>

表58 平成28年度の5回分の「弁当の日」の実施日と課題等

	実施日	課題	ねらい
一回目	6月19日（日） 竹下和男先生 教育講演会	1年生：おにぎり弁当、2、3年 生：しゅんの食べものを使っ た弁当を作ろう	地域のしゅんの食べものを使った弁当を作り、旬の 食べもののおいしさを味わう
二回目	7月19日（火）	栄養バランスを考えた弁当 を作ろう	お弁当を3：2：1の割合で主食、副菜、主菜を詰 めて、理想の栄養バランスを知る
三回目	10月17日（月）	しゅんの食べものを使っ た弁当を作ろう	地域のしゅんの食べものを使った弁当を作り、旬の 食べもののおいしさを味わう *5つの色（色彩を考慮して）を弁当箱に詰めよう
四回目	11月21日（月）	地域の郷土料理を弁当に詰 めよう	地域の郷土料理を調べ、郷土料理を入れたお弁当を 作り郷土の味を味わう
五回目	12月19日（月）	家族に感謝弁当を作ろう	日頃、世話になっている家族に感謝の気持ちを伝える ために、家族に感謝の気持ちを伝えるために手紙 を書き、その気持ちを込めて弁当を作り、作った弁 当に感謝の手紙をそえて渡す <u>*道徳の時間に、家族への感謝の気持ちを手紙に書 かせ、5回目の最後の「弁当の日」は、作った弁 当に手紙を添えて渡し、生徒が家族に感謝の気持ち を伝える機会とする</u>

D. 全教職員と家庭の協力体制作り

学校における食育の取組は、全教職員と家庭との協力を得て進めることが大事である。「弁当の日」の取組を単発の食育の取組としてではなく、学校の食育活動として定着させて継続した取組とするためには、教職員や家庭に対しての配慮が必要である。「介入校」では、「弁当の日」の取組を初めて取り組む食育活動となることから、次のことを配慮して取組を進めた。「弁当の日」の取組において、生徒に指導をしていくのは学級担任になる。学級担任に学級指導として生徒に指導してもらうためには「弁当の日」の取組がどのような取組であるか、どのように進めていくかの2点について、学級担任や他の教職員への理解と共通理解が必要である。そのために、まず、校長をはじめとする管理職と主任クラスの教員で構成する「企画委員会」に提案して理解を得た。その後、全教職員の不安要因を取り除いて協力が得られるよう全教職員で構成する「職員会議」で説明し、全教職員の協力と学級担任が生徒への指導を行う指導体制を整えていった。

また、保護者への共通理解を図り、家庭と連携した取組とするために、学級担任と栄養教諭が行った「弁当の日」の事前指導の授業は、保護者の参観授業とした。また、全校生徒の家庭に「弁当の日」の取組理解と協力のお願いの文書を校長名で配布し、家庭に対しても生徒が作る「弁当の日」の取組に対しての理解と協力が得られるよう体制作りをしてすすめた。

E. 教育プログラムの見直し

一年目の1回目と2回目の「弁当の日」では、「ワークシート」の未提出者が多く、「ワークシート」が提出されても未記入のものが多くことが課題になった。ワークシートにきちんと記入して提出している生徒は、弁当作りを楽しむことができおり、弁当作りの計画や振り返りがなされ、家の人からのコメントも励ましや賞賛する内容が多かった。そこで、3回目の「弁当の日」の前に、手本となる「ワークシート」の記入例を作成し、生徒が弁当を作ることを多くの家族に見守られて、支えられていることを生徒と保護者に知らせるために「お弁当通信」を作成して配布・紹介した。そのうえで、全学年クラスの学級担任の方から再度、「ワークシート」で「計画」を立て、弁当作りの「振り返り」をする指導と自分の力で弁当を作ることを意味を生徒に考えさせる指導を行っていったが改善は見られなかった。

二年目の「弁当の日」の取組は、一年目の反省を踏まえ、すべての生徒が「ワークシ

ート」で弁当作りの計画を立て、振り返りを行うことを第一の目標とした。このことを達成するために、授業終了後の終学活の時間に15分間の時間を設け、「弁当の日」の一週間前に「作る弁当」の計画を立て、「弁当の日」の当日に振り返りを行う時間を確保した。また、各クラスの給食委員が中心になって、「ワークシート」の記入がきちんとできるようになるまで支援する体制を整えた。さらに、「弁当の日」の取組は自分たち自身のための取組であることを生徒に意識付けるために、学年単位で給食委員会から全校生徒に発信する「お弁当新聞」を弁当の日の様子、次回のテーマ、弁当作りの課題や改善策などを盛り込み作成して校内掲示をしていった。

3) 「食育効果調査票」の調査方法

A. 調査対象

「介入群」のB中学校と「対照群」のC中学校の全学年の生徒を対象として、「食育効果調査票」を用いて調査を実施した。

B. 調査方法と倫理的配慮

本調査は、平成27年度と平成28年度の二年間、5月と翌年2月(計4回)にその年度の学校全体の食育活動の事前・事後調査として実施した。対象校の学校長に、調査の目的と方法を説明して了承を得た上で、食育を担当する教諭には、各学校の職員会議で調査の目的と方法を説明・周知してもらうよう依頼した。

生徒への調査は、「終学活」の時間を利用して、各学級担任から「食育効果調査票」による調査の目的、調査への回答は自由意志であること、個人情報保護、調査結果の公表等の倫理的配慮について説明してもらった後に、「食育効果調査票」を配布し、その場で記入・回収した。なお、本調査は、山口県立大学生命倫理委員会の審査を受け、平成26年5月28日に承認された(承認番号26-8号)。

4) 「弁当の日」の効果の評価方法

「弁当の日」の効果は、「食育効果調査票」及び「ワークシート」を集計することによって行った。「ワークシート」の自由記述欄については、生徒の「弁当作りの感想」と「保護者のコメント」をKJ法の援用により分類した。具体的には、生徒の「弁当作りの感想」と「保護者のコメント」を短冊化し、類字の回答の集合をまとまりとして整

理し、そのまともにカテゴリー名を付けてコメントの内容を分類した。

5) 統計

A. 食育効果調査票

「食育効果調査票」の各質問項目について、「介入群」と「対照群」のそれぞれについて、5月調査と2月調査の回答者数の分布の違いについて χ^2 検定を行った。また、5月調査と2月調査の「介入群」と「対照群」の回答者数の分布の違いについて χ^2 検定を行った。統計処理には、Excel 統計 2012®を使用し、検定の有意水準は5%未満とした。

B. ワークシート

「弁当の日」の一年目と二年目の取組の評価は、ワークシートのふり返りの項目を集計して χ^2 検定を行った。生徒の「弁当作りの感想」と「保護者のコメント」の自由記述は、分類したカテゴリーごとの人数を集計した。また、1回目のカテゴリーの記述数と5回目のカテゴリーの記述数の分布について χ^2 検定を行った。統計処理には、Excel 統計 2012®を使用し、検定の有意水準は5%未満とした。

(4)結果

1) 平成27年度「食育効果調査票」及び「ワークシート」の回収率

表59に、「食育効果調査票」の回収率を示す。概ね90%以上の回収率であった。

表59 平成27年度と平成28年度に実施した5月調査と2月調査の「食育効果調査票」の回収率

		介入群		対照群	
		5月調査 ¹⁾	2月調査 ¹⁾	5月調査 ¹⁾	2月調査 ¹⁾
平成27年度	中学校1年生	87/89(97.8)	80/88(90.9)	88/92(95.7)	84/92(91.3)
	中学校2年生	91/93(97.8)	86/93(92.5)	115/126(91.3)	121/126(96.0)
	中学校3年生	90/98(91.8)	89/98(90.8)	91/99(91.9)	91/99(91.9)
	合計	268/280(95.7)	256/279(91.8)	294/317(92.7)	296/317(93.4)
平成28年度	中学校1年生	75/77(97.4)	72/77(93.5)	101/104(97.1)	101/104(97.1)
	中学校2年生	83/89(93.3)	82/90(91.1)	85/93(91.4)	81/93(87.1)
	中学校3年生	89/93(95.7)	89/93(95.7)	123/131(93.9)	121/131(92.4)
	合計	247/259(95.4)	243/260(93.5)	309/328(94.2)	303/328(92.4)

1)回収数/在籍人数(回収率の%)

表60に、「ワークシート」の回収率を示す。

2年生の一年目の回収率は50~60%台で低かったが、二年目は70~80%台に増加した。一方、3年生の一年目回収率は70%台であったが、二年目は50~60%台に低下した。

表60 平成27年度と平成28年度の弁当の日の「ワークシート」の回収率

		1回目 ¹⁾	2回目 ¹⁾	3回目 ¹⁾	4回目 ¹⁾	5回目 ¹⁾
		回収率				
平成27年度	中学校1年生	76/89(85.4)	81/88(92.0)	81/88(92.0)	71/88(80.7)	77/88(87.5)
	中学校2年生	51/93(54.8)	61/93(65.6)	59/93(63.4)	50/93(53.8)	52/93(55.9)
	中学校3年生	70/98(71.4)	76/98(77.6)	76/93(77.6)	79/98(80.6)	69/98(70.4)
	合計	197/280(70.4)	218/279(78.1)	216/274(78.8)	200/279(71.7)	198/279(71.0)
平成28年度	中学校1年生	69/77(89.6)	72/77(93.5)	72/77(89.6)	73/77(89.6)	70/77(90.9)
	中学校2年生	80/89(89.9)	77/89(86.5)	82/90(89.9)	80/90(89.9)	79/90(87.8)
	中学校3年生	49/93(52.7)	50/93(53.8)	63/93(52.7)	54/93(52.7)	58/93(62.4)
	合計	198/259(76.4)	199/259(76.8)	217/260(76.4)	207/260(76.4)	207/260(79.6)

1)各学年の回収数/各学年の在籍人数(回収率の%)

2) 食育効果調査票による食育の評価

A. 知識の評価

本論文では有意差のあった結果のみを表にして記載している。

(A) 中学校1年生

A) 平成27年度の結果(表61)

a. 5月調査と2月調査の比較

「好き嫌いせずに食べることが大切だと思う」割合は、「介入群」(86.2%→75.9%)、「対照群」(91.3%→76.8%)で、有意差はなかった。

「育った地域の郷土料理を知っている」割合は、「介入群」(92.0%→82.5%)、「対照群」(82.8%→73.8%)で有意差はなかった。

10個の食品を3つの食品群に分ける質問で、正解率が有意に増加または低下した食品は、「介入群」、「対照群」いずれもなかった。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「介入群」では5月調査の「じゃがいも」と2月調査の「バター」の正答率が有意に高かった。

B) 平成28年度の結果(表62)

a. 5月調査と2月調査の比較

「好き嫌いせずに食べることが大切だと思う」割合は、「介入群」(86.3%→86.1%)、「対照群」(84.0%→86.1%)のいずれも有意差はなかった。

「育った地域の郷土料理を知っている」割合は、「介入群」(79.5%→88.9%)、「対照群」(77.0%→83.2%)で有意差はなかった。

10個の食品を3つの食品群に分ける質問で、正答率が有意に上昇した食品は、「介入群」では「えび」、「対照群」では「バター」であった。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「介入群」では2月調査の「ヨーグルト」と「えび」の正答率が有意に高かった。

(B) 中学校2年生

A) 平成27年度の結果(表63-1, 63-2)

a. 5月調査と2月調査の比較

「好き嫌いせずに食べることが大切だと思う」割合は、「介入群」(82.2%→77.0%)、「対照群」(85.9%→75.8%)のいずれも有意差はなかった。

「育った地域の郷土料理を知っている」割合は、「介入群」(78.0%→73.6%)、「対照群」(80.9%→93.4%)で、「対照群」は有意に上昇した。

10個の食品を3つの食品群に分ける質問で、正答率が有意に上昇した食品は、「介入群」では「かぼちゃ」、「きゅうり」であった。

「対照群」では「とうふ」と「もち」の正解率が有意に減少した。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「対照群」では2月調査の「育った地域の郷土料理を知っている」が有意に高かった。

「介入群」では5月調査の「ヨーグルト」、「バター」、2月調査の「ヨーグルト」、「かぼちゃ」、「とうふ」、「もち」、「きゅうり」の5つが有意に高かった。

「対照群」では5月調査の「きゅうり」が有意に高かった。

B) 平成28年度の結果(表64)

a. 5月調査と2月調査の比較

「好き嫌いせずに食べることが大切だと思う」割合は、「介入群」(88.0%→84.0%)、「対照群」(81.2%→84.0%)のいずれも有意差はなかった。

「育った地域の郷土料理を知っている」の割合は、「介入群」(85.5%→89.0%)、「対照群」(76.5%→71.6%)のいずれも有意差はなかった。

10個の食品を3つの食品群に分ける質問で、正答率が有意に増加または低下した食品は、「介入群」、「対照群」いずれもなかった。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「介入群」では、2月調査の「育った地域の郷土料理を知っている」が有意に高かった。

(C) 中学校3年生

A) 平成27年度の結果(表65)

a. 5月調査と2月調査の比較

「好き嫌いせずに食べることが大切だと思う」割合は、「介入群」(71.1%→73.0%)、「対照群」(71.1%→76.9%)のいずれも有意差はなかった。

「育った地域の郷土料理を知っている」の割合は、「介入群」(76.4%→79.8%)、「対照群」(67.8%→71.4%)のいずれも有意差はなかった。

10個の食品を3つの食品群に分ける質問で、正解率が有意に増加または低下した食品は、「介入群」、「対照群」いずれもなかった。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「介入群」では2月調査の「ヨーグルト」、「とうふ」、「バター」の3つが有意に高かった。

B) 平成28年度の結果(表66-1, 66-2, 66-3)

a. 5月調査と2月調査の比較

「好き嫌いせずに食べることが大切だと思う」割合は、「介入群」(78.7%→78.7%)、「対照群」(74.6%→76.9%)のいずれも有意差はなかった。

「育った地域の郷土料理を知っている」の割合は、「介入群」(71.9%→80.9%)、「対照群」(92.6%→89.3%)のいずれも有意差はなかった。

10個の食品を3つの食品群に分ける質問で、正解率が有意に増加または低下した食品は、「介入群」、「対照群」いずれもなかった。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「対象群」では、5月調査の「好き嫌いせずに食べることが大切だと思う」について、「思わない」が有意に低かった。

「対照群」では5月調査の「育った地域の郷土料理を知っている」が有意に高かった。

「介入群」では5月調査の「ヨーグルト」、「かぼちゃ」、「えび」の3つと2月調査の「ヨーグルト」が有意に高かった。

(D) 知識に関する結果のまとめと考察

A) 「好き嫌いせずに食べることが大切だと思う」について

「好き嫌いせずに食べることが大切だと思う」は、学校給食を通して児童生徒が小学校に入学した当初から食に関する指導として行ってきた。しかし、「弁当の日」を平成26年度から計6回行ってきたが、この値を常に上昇させることはできなかった。今後、「思わない」と回答する要因について、中学生特有の心理的要因も含めて指導方法の見直しが必要であると考え。

B) 「育った地域の郷土料理を知っている」について

平成28年度の「介入群」の2年生は、「育った地域の郷土料理を知っている」が有意に上昇していたが、1年生と3年生では有意差はなかった。「対照群」の中学校2年生では、平成27年度、平成28年度のともに「育った地域の郷土料理を知っている」割合が有意に上昇していた。

「介入群」の学校では、平成28年度の取組として、「育った地域の郷土料理を知っている」の生徒を増やすために、「弁当の日」のテーマに「育った地域の郷土料理」を弁当に詰めることを新たに加え、地域の郷土料理を全校生徒に知らせるための手段をとっている。これに合わせて文化祭でも、生徒に「郷土の郷土料理」について調べ学習させた内容を発表させる場を設けて全校生徒に知らせる機会を設けている。介入群では、2年生だけの効果ということになるが、結果数値の内容をみると、平成28年度の「介入群」の「育った地域の郷土料理を知っている」は、1年生79.5%→88.9%、2年生85.5%→89.0%、3年生71.9%→80.9%と有意差があった2年生以外の学年も、1年生で9.4ポイント、3年生で9ポイントも数値が上昇していた。また、平成28年度の「対象校」は、1年生77.0%→83.2%、2年生76.5%→71.6%、3年生92.6%→89.3%であることから、「介入群」の平成5月調査と2月調査の比較においての1年生から3年生までのいずれの学年においても数値が上昇し、その値が高いという結果は、「弁当の日」の取組に「育った地域の郷土料理」を弁当に詰めるという課題を持たせ取り組んだ成果といえるのではないかと考える。

「対照群」の中学校の2年生で、平成27年度、平成28年度のともに「育った地域の郷土料理を知っている」割合が有意に上昇していた。「対照群」の中学校とこの対照群の中学校に上がってくる小学校では、地域の食生活改善推進委員が講師となって、毎年、

小学校6年生と中学校3年生を対象とした郷土料理の調理実習が年間指導計画で計画され、取り組まれていることが結果に繋がっているのではないかと考える。

C) 食品を三色食品群に分ける質問について

「介入群」は、1年生で平成27年度の結果が「バター」、平成28年度は、「ヨーグルト」と「えび」の正答率が有意に上昇していた。また、2年生の平成27年度では「ヨーグルト」、「かぼちゃ」、「とうふ」、「もち」、「きゅうり」の5つの正答率が有意に上昇していた。さらに、3年生では、平成27年度で「ヨーグルト」、「とうふ」、「バター」の3つの正答率が有意に上昇し、平成28年度の5月調査で「ヨーグルト」、「かぼちゃ」、「えび」の3つが有意に高いという結果が得られた。

この結果は、「平成26年度の調査(第3章参照)」の結果とは異なる新たな結果である。「平成26年度の調査(第3章参照)」の結果において、食品を三色食品群に分けて正解率に有意な上昇がみられたのが小学校5年生の「もち」のみであった。しかも、「平成26年度の調査(第3章参照)」の結果において、小学校5年生から中学校3年生までの全学年を通じて、正解率の低かった食品が「ヨーグルト」、「とうふ」という加工食品にまで数値の上昇がみられ、この成果は大きいといえる。「弁当の日」の取組で、生徒が自分の作る弁当の献立を作成する際に、使用する食品の六群分けを「ワークシート」に記載する欄を設け、使用する食品が何群でどんな働きをするかを考えさせる機会を設けたことにより、3つの食品群分けを含む食品の働きを考えることが意識されるようになり、そのことが「知識」として生徒に身に付いたのではないかと考える。

第5章 児童生徒に対する食育の指導方法の検証
「弁当の日」の取組

表 61 「知識」に関する質問：「三色食品群分け」の回答分布の比較
(H27年度 中学校1年生)

		介入群		対照群		P 値 ²⁾
		正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	
じゃがいも	5月	73(84.9)	13(15.1)	62(72.1)	24(27.9)	0.041*
	2月	61(76.3)	19(23.8)	66(80.5)	16(19.5)	0.512
	P 値 ³⁾	0.159		0.202		
バター	5月	77(89.5)	9(10.5)	71(83.5)	14(16.5)	0.250
	2月	75(93.8)	5(6.3)	66(81.5)	15(18.5)	0.018*
	P 値 ³⁾	0.329		0.728		

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

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 62 「知識」に関する質問：「三色食品群分け」の回答分布の比較(H28年度 中学校1年生)

		介入群		対照群		P 値 ²⁾
		正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	
ヨーグルト	5月	28(45.9)	33(54.1)	32(33.0)	65(67.0)	0.104
	2月	34(50.0)	34(50.0)	30(30.3)	69(69.7)	0.010*
	P 値 ³⁾	0.642		0.686		
えび	5月	56(81.2)	13(18.8)	73(75.3)	24(24.7)	0.368
	2月	64(92.8)	5(7.2)	81(81.8)	18(18.2)	0.043*
	P 値 ³⁾	0.043*		0.263		
バター	5月	54(76.1)	17(23.9)	69(70.4)	29(29.6)	0.415
	2月	57(83.8)	11(16.2)	82(83.7)	16(16.3)	0.979
	P 値 ³⁾	0.254		0.027*		

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

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

第5章 児童生徒に対する食育の指導方法の検証
「弁当の日」の取組

表 63-1 「知識」に関する質問：「育った地域の郷土料理を知っているか」の回答
分布の比較 (H27 年度 中学校 2 年生)

		介入群		対照群		P 値 ²⁾
		知っている ¹⁾	知らない ¹⁾	知っている ¹⁾	知らない ¹⁾	
育った地域の郷土料理を知っているか	5 月	71 (78.0)	20 (22.0)	93 (80.9)	22 (19.1)	0.614
	2 月	64 (73.6)	23 (26.4)	113 (93.4)	8 (6.6)	0.000**
	P 値 ³⁾	0.487		0.004**		

**、p < 0.01、*、p < 0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 63-2 「知識」に関する質問：「三色食品群分け」の回答分布の比較
(H27 年度 中学校 2 年生)

		介入群		対照群		P 値 ²⁾
		正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	
ヨーグルト	5 月	46 (54.8)	38 (45.2)	42 (36.8)	72 (63.2)	0.012*
	2 月	35 (44.3)	44 (55.7)	47 (39.2)	73 (60.8)	0.022*
	P 値 ³⁾	0.905		0.714		
かぼちゃ	5 月	66 (78.6)	18 (21.4)	97 (85.1)	17 (14.9)	0.235
	2 月	75 (94.9)	4 (5.1)	90 (75.6)	29 (24.4)	0.000**
	P 値 ³⁾	0.002**		0.070		
とうふ	5 月	46 (54.8)	38 (45.2)	57 (50.4)	56 (49.6)	0.548
	2 月	46 (59.0)	32 (41.0)	41 (34.7)	77 (65.3)	0.001**
	P 値 ³⁾	0.589		0.016*		
バター	5 月	76 (89.4)	9 (10.6)	85 (74.6)	29 (25.4)	0.008**
	2 月	64 (81.0)	15 (19.0)	91 (77.1)	27 (22.9)	0.513
	P 値 ³⁾	0.128		0.649		
もち	5 月	65 (76.5)	20 (23.5)	84 (73.7)	30 (26.3)	0.654
	2 月	62 (78.5)	17 (21.5)	63 (53.4)	55 (46.6)	0.000**
	P 値 ³⁾	0.758		0.001**		
きゅうり	5 月	71 (83.5)	14 (16.5)	106 (93.0)	8 (7.0)	0.035*
	2 月	77 (97.5)	2 (2.5)	107 (89.9)	12 (10.1)	
	P 値 ³⁾	0.003**		0.404		0.042

**、p < 0.01、*、p < 0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

第5章 児童生徒に対する食育の指導方法の検証
「弁当の日」の取組

表 64 「知識」に関する質問：「育った地域の郷土料理を知っているか」の回答分布の比較（H28年度 中学校2年生）

		介入群		対照群		P値 ²⁾
		知っている ¹⁾	知らない ¹⁾	知っている ¹⁾	知らない ¹⁾	
育った地域の郷土料理を知っているか	5月	71(85.5)	12(14.5)	65(76.5)	20(23.5)	0.134
	2月	73(89.0)	9(11.0)	58(71.6)	23(28.4)	0.005**
	P値 ³⁾	0.502		0.474		

**、p < 0.01、*、p < 0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
 2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
 3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 65 「知識」に関する質問：「三色食品群分け」の回答分布の比較（H27年度 中学校3年生）

		介入群		対照群		P値 ²⁾
		正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	
ヨーグルト	5月	32(36.8)	55(63.2)	26(28.6)	65(71.4)	0.243
	2月	40(46.0)	47(54.0)	25(28.1)	64(71.9)	0.014*
	P値 ³⁾	0.218		0.943		
とうふ	5月	38(44.2)	48(55.8)	36(39.6)	55(60.4)	0.533
	2月	42(47.7)	46(52.3)	26(29.2)	63(70.8)	0.011*
	P値 ³⁾	0.639		0.144		
バター	5月	66(76.7)	20(23.3)	59(65.6)	31(34.4)	0.102
	2月	73(83.9)	14(16.1)	54(61.4)	34(38.6)	0.001**
	P値 ³⁾	0.236		0.561		

**、p < 0.01、*、p < 0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
 2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
 3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

第5章 児童生徒に対する食育の指導方法の検証
「弁当の日」の取組

表 66-1 「知識」に関する質問：「好き嫌いせずに食べることは大切だと思うか」の回答分布の比較（H28年度 中学校3年生）

		介入群			対照群			P 値 ²⁾
		思う ¹⁾	少し思う ¹⁾	思わない ¹⁾	思う ¹⁾	少し思う ¹⁾	思わない ¹⁾	
好き嫌いせずに 食べることは大 切だと思うか	5月	70(78.7)	12(13.5)	7(7.8)	91(74.6)	29(23.8)	2(1.6)	0.000**
	2月	70(78.7)	15(16.9)	4(4.4)	93(76.9)	26(21.5)	2(1.7)	0.362
	P 値 ³⁾	0.562			0.913			

**、p < 0.01、*、p < 0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 66-2 「知識」に関する質問：「育った地域の郷土料理を知っているか」の回答分布の比較（H28年度 中学校3年生）

		介入群		対照群		P 値 ²⁾
		知っている ¹⁾	知らない ¹⁾	知っている ¹⁾	知らない ¹⁾	
育った地域の郷 土料理を知っ ているか	5月	64(71.9)	25(28.1)	113(92.6)	9(7.4)	0.000**
	2月	72(80.9)	17(19.1)	108(89.3)	13(10.7)	0.087
	P 値 ³⁾	0.158		0.360		

**、p < 0.01、*、p < 0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 66-3 「知識」に関する質問：「三色食品群分け」の回答分布の比較（H28年度 中学校3年生）

		介入群		対照群		P 値 ²⁾
		正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	正解 ¹⁾	不正解 ¹⁾	
ヨーグルト	5月	49(56.3)	38(43.7)	46(39.3)	71(60.7)	0.016*
	2月	48(59.3)	33(40.7)	51(42.9)	68(57.1)	0.023*
	P 値 ³⁾	0.700		0.580		
かぼちゃ	5月	72(83.7)	14(16.3)	83(70.9)	34(29.1)	0.034*
	2月	64(78.0)	18(22.0)	92(77.3)	27(22.7)	0.902
	P 値 ³⁾	0.349		0.264		
えび	5月	75(87.2)	11(12.8)	83(70.9)	34(29.1)	0.006**
	2月	67(81.7)	15(18.3)	95(80.5)	23(19.5)	0.832
	P 値 ³⁾	0.324		0.087		

**、p < 0.01、*、p < 0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

B. 技術の評価

本論文では有意差のあった結果のみを表にして記載している。

(A) 中学校1年生

A) 平成27年度の結果 (表67)

a. 5月調査と2月調査の比較

調査を行った8項目の技術のうち、「できる」割合が有意に増加した項目は、「介入群」では「米をとぎ炊飯器にしかける」と「栄養バランスを考えた弁当を作る」の2項目であり、「対照群」ではなかった。「対照群」では、「米をとぎ炊飯器にしかける」が有意に減少した。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「対照群」では5月調査の「米をとぎ炊飯器にしかける」、「シチューやカレーを作る」と2月調査の「玉葱の皮を取り、薄く切る」の2項目が有意に高かったが、「介入群」では、5月調査の「米をとぎ炊飯器にしかける」が有意に高かった。

B) 平成28年度の結果 (表68)

a. 5月調査と2月調査の比較

調査を行った8項目の技術のうち、「できる」割合が有意に増加した項目は、「介入群」では「栄養バランスを考えた弁当を作る」の1項目であったが、「対照群」ではなかった。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「対照群」では5月調査の「食器を洗って片付ける」の「はい」と、「家族の食事の献立を考えて作る」の「いいえ」の2項目が有意に高かったが、「介入群」では、2月調査の「栄養バランスを考えた弁当を作る」と「家族の食事の献立を考えて作る」が有意に高かった。

(B) 中学校2年生 (表69)

A) 平成27年度の結果

a. 5月調査と2月調査の比較

「できる」割合が有意に増加した項目は、「介入群」では「シチューやカレーを作る」の1項目であったが、「対照群」ではなかった。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「介入群」では2月調査の「玉葱の皮を取り、薄く切る」、「家族の食事の献立を考えて作る」の2項目の「介入群」では「わからない」、「対照群」では「できない」が有意に高かった。

B) 平成28年度の結果（表70）

a. 5月調査と2月調査の比較

「できる」割合が有意に増加した項目は、「介入群」では「卵焼きを作る」の1項目であったが、「対照群」ではなかった。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「介入群」では2月調査の「玉葱の皮を取り薄く切る」が有意に高かったが、「対照群」では、5月調査の「シチューやカレーを作る」、2月調査の「食器を洗って片付ける」が有意に高かった。

(C) 中学校3年生

A) 平成27年度の結果（表71）

a. 5月調査と2月調査の比較

「できる」割合が有意に増加した項目は、「介入群」では「栄養バランスを考えた弁当を作る」1項目であったが、「対照群」ではなかった。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「介入群」では5月調査の「玉葱の皮を取り薄く切る」と2月調査の「栄養バランスを考えた弁当を作る」と「家族の食事の献立を考えて作る」の3項目が有意に高かった。

B) 平成28年度の結果（表72）

a. 5月調査と2月調査の比較

「できる」割合が有意に増加した項目は、「介入群」、「対照群」のいずれの学校もな

かった。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「介入群」では2月調査の「栄養バランスを考えた弁当を作る」と「家族の食事の献立を考えて作る」の2項目が有意に高かった。

(D) 技術に関する結果のまとめと考察

「弁当の日」の教育プログラムを実施した「介入群」の中学校1年生は、平成27年度の「米をとき炊飯器にしかける」と「栄養バランスを考えた弁当を作る」の2項目の「できる」割合が有意に増加し、平成28年度は「栄養バランスを考えた弁当を作る」が有意に増加していた。中学校2年生では、平成27年度で「シチューやカレーを作る」が有意に増加し、平成28年度は「卵焼きを作る」が有意に増加していた。中学校3年生では、平成27年度で「栄養バランスを考えた弁当を作る」が有意に増加していた。平成28年度の中学校3年生では、「できる」割合が有意に増加した項目はなかったが、「対照群」よりも2月調査の「栄養バランスを考えた弁当を作る」と「家族の食事の献立を考えて作る」の2項目が有意に高いという結果であった。

しかし、「対照群」では平成27年度、平成28年度のともに、中学校1年生、中学校2年生、中学校3年生のどの学年においても有意に上昇がみられた項目はなかった。

「介入群」と「対照群」の結果から、「介入群」の各学年で有意に増加していた項目が多かった結果は、「弁当の日」の教育プログラムに取り組んだ「介入群」の成果と考える。

第5章 児童生徒に対する食育の指導方法の検証
「弁当の日」の取組

表 67 「技術」に関する質問の回答分布の比較 (H27 年度 中学校 1 年生)

		介入群			対照群			P 値 ²⁾
		できる ¹⁾	できない ¹⁾	わからない ¹⁾	できる ¹⁾	できない ¹⁾	わからない ¹⁾	
米をとき炊飯器にしかける	5 月	55(64.7)	15(17.6)	5(17.6)	73(84.9)	7(8.1)	6(7.0)	0.010*
	2 月	64(81.0)	10(12.7)	5(6.3)	61(74.4)	4(4.9)	17(20.7)	
	P 値 ³⁾	0.039*			0.029*			
玉葱の皮を取り薄く切る	5 月	59(71.1)	10(12.0)	14(16.9)	65(77.4)	5(6.0)	14(16.7)	0.377
	2 月	48(63.2)	15(19.7)	13(17.1)	64(79.0)	4(4.9)	13(16.0)	
	P 値 ³⁾	0.394			0.951			
シチューやカレーを作る	5 月	36(42.4)	28(32.9)	21(24.7)	56(65.1)	8(9.3)	22(25.6)	0.000**
	2 月	41(53.2)	13(16.9)	23(29.9)	42(51.9)	8(9.9)	31(38.3)	
	P 値 ³⁾	0.063			0.184			
栄養バランスを考えた弁当を作る	5 月	26(30.6)	29(34.1)	30(35.3)	30(34.9)	20(23.3)	36(41.9)	0.290
	2 月	38(48.1)	11(13.9)	30(38.0)	32(39.0)	17(20.7)	33(40.2)	
	P 値 ³⁾	0.006**			0.842			

**、p < 0.01、*、p < 0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 68 「技術」に関する質問の回答分布の比較 (H28 年度 中学校 1 年生)

		介入群				対照群				P 値 ²⁾
		いいえ ¹⁾	あまり ¹⁾	まあまあ ¹⁾	はい ¹⁾	いいえ ¹⁾	あまり ¹⁾	まあまあ ¹⁾	はい ¹⁾	
食器を洗って片付ける	5 月	7(9.6)	9(12.3)	20(27.4)	37(50.7)	4(4.1)	15(15.5)	13(13.4)	65(67.0)	0.041*
	2 月	4(5.8)	2(2.9)	17(24.6)	46(66.7)	8(8.1)	11(11.1)	16(16.2)	64(64.6)	
	P 値 ³⁾	0.094				0.523				
栄養バランスを考えた弁当を作る	5 月	11(15.5)	13(18.3)	33(46.5)	14(19.7)	27(28.4)	22(23.2)	30(31.6)	16(16.8)	0.112
	2 月	1(1.5)	7(10.3)	33(58.5)	27(39.7)	20(20.4)	23(23.5)	37(37.8)	18(18.4)	
	P 値 ³⁾	0.003**				0.600				
家族の食事の献立を考えて作る	5 月	11(15.3)	28(38.9)	20(27.8)	13(18.1)	31(32.3)	19(19.8)	28(29.2)	18(18.8)	0.017*
	2 月	7(10.3)	18(26.5)	25(36.8)	18(26.5)	32(32.3)	29(29.3)	19(19.2)	19(19.2)	
	P 値 ³⁾	0.229				0.283				

**、p < 0.01、*、p < 0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

第5章 児童生徒に対する食育の指導方法の検証
「弁当の日」の取組

表 69 「技術」に関する質問の回答分布の比較 (H27 年度 中学校 2 年生)

		介入群			対照群			P 値 ²⁾
		できる ¹⁾	できない ¹⁾	わからない ¹⁾	できる ¹⁾	できない ¹⁾	わからない ¹⁾	
玉葱の皮を取	5 月	56(64.4)	12(13.8)	19(21.8)	83(72.2)	17(14.8)	15(13.0)	0.253
	2 月	55(66.3)	4(4.8)	24(28.9)	82(68.9)	18(15.1)	19(16.0)	
	P 値 ³⁾	0.105			0.804			
り薄く切る	5 月	39(44.8)	24(27.6)	24(27.6)	54(47.0)	32(27.8)	29(25.2)	0.925
	2 月	48(59.3)	10(12.3)	23(28.4)	59(50.4)	30(25.6)	28(23.9)	
	P 値 ³⁾	0.039*			0.867			
家族の食事の	5 月	26(29.9)	31(35.6)	30(34.5)	28(24.3)	40(34.8)	47(40.9)	0.575
	2 月	23(27.7)	19(22.9)	41(49.4)	25(21.4)	52(44.4)	40(34.2)	
	P 値 ³⁾	0.097			0.320			

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

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%) : 各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 70 「技術」に関する質問の回答分布の比較 (H28 年度 中学校 2 年生)

		介入群				対照群				P 値 ²⁾
		いいえ ¹⁾	あまり ¹⁾	まあまあ ¹⁾	はい ¹⁾	いいえ ¹⁾	あまり ¹⁾	まあまあ ¹⁾	はい ¹⁾	
食器を洗っ	5 月	5(6.1)	8(9.8)	21(25.6)	48(58.5)	2(2.4)	15(17.9)	18(21.4)	49(58.3)	0.304
	2 月	8(10.1)	6(7.6)	18(22.8)	47(59.5)	1(1.2)	11(13.6)	14(17.3)	55(67.9)	
	P 値 ³⁾	0.762				0.628				
て片付ける	5 月	7(8.8)	14(17.5)	19(23.8)	40(50.0)	2(2.5)	10(12.3)	19(23.5)	50(61.7)	0.208
	2 月	4(5.1)	18(23.1)	14(17.9)	42(53.8)	7(8.6)	7(8.6)	29(35.8)	38(46.9)	
	P 値 ³⁾	0.552				0.071				
玉葱の皮を	5 月	0(0)	1(1.2)	15(18.5)	65(80.2)	4(4.9)	1(1.2)	7(8.6)	69(85.2)	0.071
	2 月	2(2.5)	2(2.5)	4(5.1)	71(89.9)	5(6.2)	2(2.5)	9(11.1)	65(80.2)	
	P 値 ³⁾	0.030*				0.846				
取り薄く切	5 月	17(21.8)	17(21.8)	26(33.3)	18(23.1)	5(6.2)	14(17.3)	26(32.1)	36(44.4)	0.005**
	2 月	15(19.0)	19(24.1)	21(26.6)	24(30.4)	10(12.3)	14(17.3)	25(30.9)	32(39.5)	
	P 値 ³⁾	0.655				0.589				

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

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%) : 各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

第5章 児童生徒に対する食育の指導方法の検証
「弁当の日」の取組

表 71 「技術」に関する質問の回答分布の比較(平成 27 年度 中学校 3 年生)

		介入群			対照群			P 値 ²⁾
		できる ¹⁾	できない ¹⁾	わからない ¹⁾	できる ¹⁾	できない ¹⁾	わからない ¹⁾	
玉葱の皮を取 り薄く切る	5 月	67(74.4)	10(11.1)	13(14.4)	51(56.0)	17(18.7)	23(25.3)	0.034*
	2 月	67(77.9)	8(9.3)	11(12.8)	61(67.8)	15(16.7)	14(15.6)	
	P 値 ³⁾	0.862			0.202			
栄養バランス を考えた弁当 を作る	5 月	25(27.8)	27(30.0)	34(42.2)	19(20.9)	38(41.8)	34(37.4)	0.001**
	2 月	42(48.8)	5(17.4)	9(33.7)	20(22.7)	31(35.2)	37(42.0)	
	P 値 ³⁾	0.012*			0.666			
家族の食事の 献立を考えて 作る	5 月	23(25.6)	38(42.2)	29(32.2)	17(18.7)	42(46.2)	32(35.2)	0.026*
	2 月	27(31.0)	27(31.0)	33(37.9)	16(18.2)	44(50.0)	28(31.8)	
	P 値 ³⁾	0.303			0.864			

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 72 「技術」に関する質問の回答分布の比較(平成 28 年度 中学校 3 年生)

		介入群				対照群				P 値 ²⁾
		いいえ ¹⁾	あまり ¹⁾	まあまあ ¹⁾	はい ¹⁾	いいえ ¹⁾	あまり ¹⁾	まあまあ ¹⁾	はい ¹⁾	
栄養バランス を考えた弁当 を作る	5 月	18(20.2)	17(19.1)	30(33.7)	24(27.0)	23(20.0)	27(23.5)	38(33.0)	27(23.5)	0.026*
	2 月	20(23.0)	10(11.5)	24(27.6)	33(37.9)	19(16.1)	28(23.7)	42(35.6)	29(24.6)	
	P 値 ³⁾	0.263				0.889				
家族の食事の 献立を考えて 作る	5 月	27(30.3)	18(20.2)	21(23.6)	23(25.8)	32(27.8)	35(30.4)	25(21.7)	23(20.0)	0.013*
	2 月	26(31.0)	10(11.9)	18(21.4)	30(35.7)	32(27.1)	33(28.0)	29(24.6)	24(20.3)	
	P 値 ³⁾	0.345				0.953				

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

C. 行動(習慣)の評価

本論文では有意差のあった結果のみを表にして記載している。

(A) 中学校1年生

A) 平成27年度の結果(表73-1, 73-2)

a. 5月調査と2月調査の比較

食習慣の「毎日朝食を食べる」については、「介入群」(83.9%→83.8%)及び「対照群」(89.8%→90.5%)のいずれも有意な変化はなかった。「朝昼夕三食必ず食べる」も有意な変化はなかった。

栄養バランスの項目については、「介入群」では「栄養バランスを考えて食べる」の割合が有意に減少し、「対照群」では「給食で嫌いな物が出たら全部食べる」の割合が有意に減少していた。

食事マナーの項目については、「介入群」では「食事の前に手洗いをする」が有意に上昇し、「食事はゆっくりよくかんで食べる」が有意に減少していた。「対照群」は有意な変化はなかった。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「介入群」では、栄養バランス(「給食で嫌いな物が出たら全部食べる」の5月調査と2月調査)の項目が有意に高かった。

「対照群」では、栄養バランス(「好き嫌いしないで食べる」の5月調査、「栄養バランスを考えて食べる」の2月調査)食事マナー(「食事の前に手洗いをする」の2月調査)の項目が有意に高かった。

B) 平成28年度の結果(表74)

a. 5月調査と2月調査の比較

食習慣の「毎日朝食を食べる」については、「介入群」(86.7%→84.7%)及び「対照群」(82.2%→65.3%)のいずれも有意な変化はなかった。「朝昼夕三食必ず食べる」も有意な変化はなかった。

栄養バランスの項目については、「介入群」では有意な変化はなかったが、「対照群」は「給食で嫌いな物がでたら全部食べる」が有意に減少していた。

食事マナーの項目については、「介入群」と「対照群」のいずれも有意な変化はなか

った。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「介入群」では、栄養バランス（「給食で嫌いな物が出たら全部食べる」の2月調査）の項目で有意に高かった。

(B) 中学校2年生

A) 平成27年度の結果（表75-1, 75-2）

a. 5月調査と2月調査の比較

食習慣の「毎日朝食を食べる」については、「介入群」（91.2%→94.2%）及び「対照群」（87.0%→86.8%）のいずれも有意な変化はなかった。「朝昼夕三食必ず食べる」も有意な変化はなかった。

栄養バランスの項目については、「介入群」は有意な変化はなかった。

食事マナーの項目については、「介入群」と「対照群」のいずれも有意な変化はなかった。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「介入群」では、栄養バランス（「給食で嫌いな物が出たら全部食べる」の5月調査と2月調査）の項目で有意に高かった。「対照群」では、栄養バランス（「野菜を食べる」の5月調査）の「わからない」の回答が有意に高かった。

「対照群」では、食事マナー（「いただきますとごちそうさまのあいさつをする」の5月調査と「食事の前に手洗いをする」の5月調査と2月調査、「楽しく食べる」の2月調査）の項目で有意に高かった。

B) 平成28年度の結果（表76-1, 76-2）

a. 5月調査と2月調査の比較

食習慣の「毎日朝食を食べる」については、「介入群」（86.7%→86.6%）及び「対照群」（92.9%→85.2%）のいずれも有意な変化はなかった。「朝昼夕三食必ず食べる」も有意な変化はなかった。

栄養バランスの項目については、「介入群」と「対照群」のいずれも有意な変化はなかった。

食事マナーの項目については、「介入群」では「食事の前に手洗いをする」が有意に上昇していたが、「対照群」では有意な変化はなかった。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「介入群」では、栄養バランス（「給食で嫌いな物が出たら全部食べる」の5月調査と2月調査）の項目で有意に高かった。「対照群」では栄養バランス（「栄養バランスを考えて食べる」の2月調査）、食事マナー（「食事の前に手洗いをする」、「楽しく食べる」の5月調査）の項目で有意に高かった。

(C) 中学校3年生

A) 平成27年度の結果（表77）

a. 5月調査と2月調査の比較

食習慣の「毎日朝食を食べる」については、「介入群」（86.7%→87.6%）及び「対照群」（85.7%→89.0%）のいずれも有意な変化はなかった。「朝昼夕三食必ず食べる」も有意な変化はなかった。

栄養バランスの項目については、「介入群」は有意な変化はなかった。

食事マナーの項目については、「介入群」と「対照群」のいずれも有意な変化はなかった。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「介入群」では、食事マナー（「食事はゆっくりよくかんで食べる」の5月調査、「いただきますとごちそうさまのあいさつをする」の5月調査と2月調査）の項目で有意に高かった。

B) 平成28年度の結果（表78-1, 78-2）

a. 5月調査と2月調査の比較

食習慣の「毎日朝食を食べる」については、「介入群」（92.1%→93.3%）及び「対照群」（87.0%→85.1%）のいずれも有意な変化はなかった。「朝昼夕三食必ず食べる」も有意な変化はなかった。

栄養バランスの項目については、「介入群」では有意な変化はなかったが、「対照群」

では「栄養バランスを考えて食べる」が有意に減少していた。

食事マナーの項目については、「介入群」では有意な変化はなかったが、「対照群」では「食事の前に手洗いをする」が有意に上昇していた。

b. 「介入群」と「対照群」の比較

「介入群」では、栄養バランス（「給食で嫌いな物が出たら全部食べる」、「栄養バランスを考えて食べる」の5月調査と2月調査と「家で嫌いな物が出たら全部食べる」、「好き嫌いしないで食べる」の2月調査）の項目で有意に高かった。また、食事マナー（「食事の前に手洗いをする」の5月調査）の項目で有意に高かった。

「対照群」では食事マナー（「食事の前に手洗いをする」の2月調査、「楽しく食べる」の5月調査と2月調査）の項目で有意に高かった。

(D) 行動(習慣)に関する結果のまとめと考察

行動(習慣)に関する質問は、「食習慣」、「栄養バランス」、「食事マナー」3つのカテゴリーの項目で構成して結果をまとめている。

その結果、「食習慣」項目では、「介入群」及び「対照群」において有意な変化はみられなかった。また、「食事のマナー」では、「介入群」の平成27年度の中学校1年生、平成28年度の中学校2年生で「食事の前に手洗いをする」が有意な上昇がみられた。しかし、介入群においては、「食事マナー」については、「弁当の日」の取組での効果はあるとはいえない結果であった。

しかし、「栄養バランス」では、「介入群」で「給食で嫌いな物が出たら全部食べる」の1項目で、平成27年度と平成28年度の5月調査と2月調査の中学校1年生から3年生の全ての学年において「対照群」よりも有意に高いという結果が得られた。対照群の「栄養バランス」は、どの学年においても「給食で嫌いなものが出たら全部食べる」が有意な減少がみられ、「介入群」で維持できたという結果は、「弁当の日」の教育プログラムの成果といえるのではないかと考える。

第5章児童生徒に対する食育の指導方法の検証
「弁当の日」の取組

表 73-1 「行動(習慣)」に関する質問：「給食で嫌いな物が出たらどうするか」の回答分布の比較 (H27年度 中学校1年生)

		介入群				対照群				P値 ²⁾
		全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾	全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾	
給食で嫌いな物が出たらどうするか	5月	67(81.7)	12(14.6)	0(0.0)	3(3.7)	58(71.6)	17(21.0)	1(1.2)	5(6.2)	0.000**
	2月	66(90.4)	5(6.8)	0(0.0)	2(2.7)	42(54.5)	21(27.3)	8(10.4)	6(7.8)	
	P値 ³⁾	0.276				0.038*				

**、p < 0.01、*、p < 0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 73-2 「行動(習慣)」に関する質問の回答分布の比較 (H27年度 中学校1年生)

		介入群			対照群			P値 ²⁾
		いつもしている ¹⁾	していない ¹⁾	わからない ¹⁾	いつもしている ¹⁾	していない ¹⁾	わからない ¹⁾	
食事の前に	5月	52(59.8)	14(16.1)	21(24.1)	65(74.7)	9(10.3)	13(14.9)	0.110
	2月	50(63.3)	22(27.8)	7(8.9)	60(71.4)	11(13.1)	13(15.5)	
	P値 ³⁾	0.015*			0.841			
手洗いをする	5月	56(65.1)	16(18.6)	14(16.3)	50(57.5)	13(14.9)	24(27.6)	0.194
	2月	34(43.0)	21(26.6)	24(30.4)	38(46.3)	22(26.8)	22(26.8)	
	P値 ³⁾	0.015*			0.239			
食事はゆっくりよく	5月	44(50.6)	19(21.8)	24(27.6)	48(55.2)	11(12.6)	28(32.2)	0.271
	2月	25(31.6)	26(32.9)	28(35.4)	42(50.6)	12(14.5)	29(34.9)	
	P値 ³⁾	0.044*			0.832			
考えて食べる	5月	43(49.4)	30(34.5)	14(16.1)	59(67.8)	13(14.9)	15(17.2)	0.010*
	2月	43(53.8)	27(33.8)	10(12.5)	45(53.6)	19(22.6)	20(23.8)	
	P値 ³⁾	0.766			0.159			

**、p < 0.01、*、p < 0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 74 「行動(習慣)」に関する質問：「給食で嫌いな物が出たらどうするか」の回答分布の比較 (H28 年度 中学校 1 年生)

		介入群				対照群				P 値 ²⁾
		全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾	全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾	
給食で嫌いな物が出たらどうするか	5 月	65 (86.7)	6 (8.0)	0 (0)	4 (5.3)	83 (82.2)	8 (7.9)	3 (3.0)	7 (6.9)	0.474
	2 月	61 (84.7)	6 (8.3)	0 (0)	5 (6.9)	66 (65.3)	21 (20.8)	8 (7.9)	6 (5.9)	0.007**
	P 値 ³⁾	0.915				0.018*				

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

第5章 児童生徒に対する食育の指導方法の検証
「弁当の日」の取組

表 75-1 「行動(習慣)」に関する質問：「給食で嫌いな物が出たらどうするか」の回答分布の比較(H27年度 中学校2年生)

		介入群				対照群				P値 ²⁾
		全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾	全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾	
給食で嫌いな物が出たらどうするか	5月	72(81.8)	7(8.0)	2(2.3)	7(8.0)	38(36.5)	39(37.5)	22(21.2)	8(7.7)	0.000**
	2月	69(83.1)	7(8.4)	2(2.4)	5(6.0)	55(48.2)	35(30.7)	15(13.2)	9(7.9)	
	P値 ³⁾	0.969				0.642				

**、p < 0.01、*、p < 0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
 2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
 3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 75-2 「行動(習慣)」に関する質問の回答分布の比較(H27年度 中学校2年生)

		介入群			対照群			P値 ²⁾
		いつもしている ¹⁾	していない ¹⁾	わからない ¹⁾	いつもしている ¹⁾	していない ¹⁾	わからない ¹⁾	
食事の前に	5月	52(57.1)	26(28.6)	13(14.3)	83(72.2)	8(7.0)	24(20.9)	0.000**
	2月	45(52.9)	26(30.6)	14(16.5)	84(69.4)	17(14.0)	20(16.5)	
	P値 ³⁾	0.844			0.177			
手洗いをする	5月	80(87.9)	8(8.8)	3(3.3)	98(85.2)	4(3.5)	13(11.3)	0.035*
	2月	69(84.1)	4(4.9)	9(11.0)	97(81.5)	8(6.7)	14(11.8)	
	P値 ³⁾	0.096			0.520			
野菜を食べる	5月	62(68.9)	9(10.0)	19(21.1)	93(80.9)	6(5.2)	16(13.9)	0.131
	2月	48(57.8)	15(18.1)	20(24.1)	95(79.2)	8(6.7)	17(14.2)	
	P値 ³⁾	0.220			0.891			
いただきますとごちそうさま	5月	76(83.5)	10(11.0)	5(5.5)	105(91.3)	3(2.6)	7(6.1)	0.049*
	2月	69(85.2)	5(6.2)	7(8.6)	111(91.7)	4(3.3)	6(5.0)	
	P値 ³⁾	0.414			0.890			

**、p < 0.01、*、p < 0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
 2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
 3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

第5章児童生徒に対する食育の指導方法の検証
「弁当の日」の取組

表 76-1 「行動(習慣)」に関する質問：「給食で嫌いな物が出たらどうするか」の回答分布の比較(H28年度 中学校2年生)

		介入群				対照群				P値 ²⁾
		全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾	全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	嫌いな物ない ¹⁾	
給食で嫌いな物が出たらどうするか	5月	78(94.0)	4(4.8)	0(0)	1(1.2)	41(48.2)	33(38.8)	5(5.9)	6(7.1)	0.000**
	2月	68(85.0)	8(10.0)	3(3.8)	1(1.3)	39(48.1)	32(39.5)	4(4.9)	6(7.4)	
	P値 ³⁾	0.174				0.994				

**、p<0.01、*、p<0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 76-2 「行動(習慣)」に関する質問の回答分布の比較(H28年度 中学校2年生)

		介入群				対照群				P値 ²⁾
		いいえ ¹⁾	あまり ¹⁾	まあまあ ¹⁾	はい ¹⁾	いいえ ¹⁾	あまり ¹⁾	まあまあ ¹⁾	はい ¹⁾	
食事前	5月	6(7.2)	17(20.5)	30(36.1)	30(36.1)	1(1.2)	9(10.6)	27(31.8)	48(56.5)	0.016*
	2月	1(1.2)	7(8.5)	30(36.6)	44(53.7)	1(1.2)	8(9.9)	27(33.3)	45(55.6)	
	P値 ³⁾	0.016*				0.996				
栄養バランスを 考えて食べる	5月	7(8.5)	24(29.3)	36(43.9)	15(18.3)	3(3.5)	20(23.5)	33(38.8)	29(34.1)	0.090
	2月	7(8.8)	15(18.8)	43(53.8)	15(18.8)	0(0)	20(24.7)	34(42.0)	27(33.3)	
	P値 ³⁾	0.445				0.393				
好き嫌いしない で食べる	5月	8(9.8)	20(24.4)	21(25.6)	33(40.2)	0(0)	17(20.2)	37(44.0)	30(35.7)	0.005**
	2月	6(7.3)	16(19.5)	34(41.5)	26(31.7)	1(1.2)	14(17.3)	36(44.4)	30(37.0)	
	P値 ³⁾	0.201				0.741				
楽しく食べる	5月	1(1.2)	8(9.6)	28(33.7)	46(55.4)	3(3.8)	2(2.5)	17(21.5)	57(72.2)	0.039*
	2月	1(1.2)	6(7.4)	30(37.0)	44(54.3)	2(2.5)	3(3.7)	25(30.9)	51(63.0)	
	P値 ³⁾	0.945				0.526				

**、p<0.01、*、p<0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 77 「行動(習慣)」に関する質問の回答分布の比較(H27年度 中学校3年生)

		介入群			対照群			P値 ²⁾
		いつもしている ¹⁾	していない ¹⁾	わからない ¹⁾	いつもしている ¹⁾	していない ¹⁾	わからない ¹⁾	
食事はゆっくりよく かんで食べる	5月	39(43.3)	31(34.4)	20(22.2)	33(36.7)	22(24.4)	35(38.9)	0.047*
	2月	40(45.5)	20(22.7)	28(31.8)	36(39.6)	22(24.2)	33(36.3)	0.717
	P値 ³⁾	0.158			0.912			
いただきますとごちそう さまのあいさつをする	5月	80(88.9)	1(1.1)	9(10.0)	63(69.2)	11(12.1)	17(18.7)	0.002**
	2月	76(87.4)	2(2.3)	9(10.3)	65(71.4)	13(14.3)	13(14.3)	0.008**
	P値 ³⁾	0.825			0.694			

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。

2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

第5章児童生徒に対する食育の指導方法の検証
「弁当の日」の取組

表 78-1 「行動(習慣)」に関する質問:「給食で嫌いな物が出たらどうするか」、「家で嫌いな物が出たらどうするか」の回答分布の比較(H28年度 中学校3年生)

		介入群				対照群				P値 ²⁾
		全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	食べ物ない ¹⁾	全部食べる ¹⁾	少し食べる ¹⁾	食べない ¹⁾	食べ物ない ¹⁾	
給食で嫌いな物が出たらどうするか	5月	70(78.7)	12(13.5)	2(2.2)	5(5.6)	58(47.2)	42(34.1)	16(13.0)	7(5.7)	0.000**
	2月	71(79.8)	10(11.2)	3(3.4)	5(5.6)	59(48.8)	49(40.5)	7(5.8)	6(5.0)	0.000**
	P値 ³⁾	0.943				0.248				
家で嫌いな物が出たらどうするか	5月	39(43.8)	28(31.5)	19(21.3)	3(3.4)	39(32.0)	48(39.3)	24(19.7)	11(9.0)	0.146
	2月	39(44.8)	22(25.3)	21(24.1)	5(5.7)	38(31.4)	57(47.1)	17(14.0)	9(7.4)	0.008**
	P値 ³⁾	0.730				0.537				

**、p<0.01、*、p<0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

表 78-2 「行動(習慣)」に関する質問の回答分布の比較(H28年度 中学校3年生)

		介入群				対照群				P値 ²⁾
		いいえ ¹⁾	あまり ¹⁾	まあまあ ¹⁾	はい ¹⁾	いい ¹⁾ え	あまり ¹⁾	まあまあ ¹⁾	はい ¹⁾	
食事前	5月	9(10.1)	13(14.6)	22(24.7)	45(50.6)	6(4.9)	9(7.4)	51(41.8)	56(45.9)	0.028*
	2月	7(7.9)	15(16.9)	28(31.5)	39(43.8)	2(1.7)	11(9.1)	34(28.1)	74(61.2)	0.017*
	P値 ³⁾	0.531				0.044*				
食事はゆっくりよくかんで食べる	5月	2(2.3)	20(22.7)	35(39.8)	31(35.2)	4(3.3)	20(16.5)	54(44.6)	43(35.5)	0.683
	2月	7(8.0)	18(20.5)	31(35.2)	32(36.4)	3(2.5)	14(11.6)	60(49.6)	44(36.4)	0.041*
	P値 ³⁾	0.370				0.676				
栄養バランスを考えて食べる	5月	9(10.1)	19(21.3)	31(34.8)	30(33.7)	2(1.7)	41(34.7)	47(39.8)	28(23.7)	0.007**
	2月	8(9.0)	22(24.7)	29(32.6)	30(33.7)	6(5.0)	26(21.5)	64(52.9)	25(20.7)	0.022*
	P値 ³⁾	0.951				0.044*				
好き嫌いしないで食べる	5月	8(9.0)	13(14.6)	27(30.3)	41(46.1)	12(9.8)	22(18.0)	39(32.0)	49(40.2)	0.833
	2月	7(7.9)	17(19.1)	22(24.7)	43(48.3)	3(2.5)	21(17.4)	51(42.1)	46(38.0)	0.030*
	P値 ³⁾	0.763				0.068				
楽しく食べる	5月	4(4.5)	14(15.7)	27(30.3)	44(49.4)	3(2.5)	9(7.4)	23(19.0)	86(71.1)	0.015*
	2月	7(7.9)	14(15.7)	22(24.7)	46(51.7)	1(0.8)	4(3.3)	37(30.6)	79(65.3)	0.000**
	P値 ³⁾	0.712				0.090				
いただきますとごちそうさまのあいさつをする	5月	2(2.2)	9(10.1)	7(7.9)	71(79.8)	3(2.5)	3(2.5)	15(12.6)	98(82.4)	0.101
	2月	5(5.6)	7(7.9)	14(15.7)	63(70.8)	2(1.7)	3(2.5)	13(10.7)	103(85.1)	0.049*
	P値 ³⁾	0.226				0.930				

**、p<0.01、*、p<0.05

- 1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校の回答分布について、5月調査と2月調査のそれぞれで χ^2 検定を行った。
3) 無回答者を除いた5月調査と2月調査の回答分布について、栄養教諭配置校と栄養教諭未配置校のそれぞれで χ^2 検定を行った。

3) 「弁当の日」の取組に関する生徒の自己評価

A. 生徒が自分で弁当を作った人数の割合（表79）

弁当を「全部自分」が作ったと回答した人数の割合は、1回目から4回目にかけて徐々に減少し、5回目に少し増加していた。一年目（平成27年度）と二年目（平成28年度）を比較すると、3回目を除いて一年目の方が多く、「ほとんど家族」と回答した人数の割合は二年目の方が多かった。「全部自分」と「半分自分」を合わせると約60～70%の生徒が弁当作りに関わっていた。

表79 生徒が自分で弁当を作った人数の割合

		全部自分	半分自分	少し自分	ほとんど家族	P値 ²⁾
1回目	平成27年度 ¹⁾	109(53.7)	77(37.9)	14(6.9)	3(1.5)	0.000**
	平成28年度 ¹⁾	76(38.4)	81(40.9)	6(3.0)	35(17.7)	
2回目	平成27年度 ¹⁾	75(33.9)	113(51.1)	24(10.9)	9(4.1)	0.000**
	平成28年度 ¹⁾	64(32.2)	88(44.2)	15(7.5)	32(16.1)	
3回目	平成27年度 ¹⁾	66(29.9)	109(49.3)	30(13.6)	16(7.2)	0.000**
	平成28年度 ¹⁾	69(31.8)	93(42.9)	14(6.5)	41(18.9)	
4回目	平成27年度 ¹⁾	64(30.3)	107(50.7)	27(12.8)	13(6.2)	0.000**
	平成28年度 ¹⁾	47(22.9)	92(44.9)	14(6.8)	52(25.4)	
5回目	平成27年度 ¹⁾	95(46.6)	86(42.2)	14(6.9)	9(4.4)	0.000**
	平成28年度 ¹⁾	73(35.3)	80(38.6)	16(7.7)	38(18.4)	

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた平成27年度と平成28年度の回答分布について χ^2 検定を行った。

B. 生徒が弁当作りを「楽しかった」と回答した人数の割合（表80）

弁当作りを「楽しかった」と回答した人数の割合は、1回目と5回目が多く、2～4回目はやや減少した。一年目（平成27年度）と二年目（平成28年度）を比較すると、いずれの回も一年目の方が「楽しかった」回答した人数の割合が多く、「楽しくなかった」と回答した人数は少なかった。「楽しかった」と「まあまあ楽しかった」と合わせると約90%の生徒が弁当作りを楽しんでいた。

表80 「弁当の日」の取組で、生徒が弁当作りを「楽しかった」と回答した割合

		楽しかった	まあまあ楽しかった	楽しくなかった	P値 ²⁾
1回目	平成27年度 ¹⁾	143(69.8)	59(28.8)	3(1.5)	0.000**
	平成28年度 ¹⁾	102(50.7)	81(40.3)	18(9.0)	
2回目	平成27年度 ¹⁾	113(52.2)	90(41.5)	14(6.5)	0.044*
	平成28年度 ¹⁾	83(42.1)	90(45.7)	24(12.2)	
3回目	平成27年度 ¹⁾	127(57.2)	83(37.4)	12(5.4)	0.003**
	平成28年度 ¹⁾	88(41.3)	104(48.8)	21(9.9)	
4回目	平成27年度 ¹⁾	120(58.5)	77(37.6)	8(3.9)	0.009**
	平成28年度 ¹⁾	93(46.0)	89(44.1)	20(9.9)	
5回目	平成27年度 ¹⁾	133(64.6)	63(30.6)	10(4.9)	0.009**
	平成28年度 ¹⁾	101(50.0)	83(41.1)	18(8.9)	

**、p<0.01、*、p<0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた平成27年度と平成28年度の回答分布について χ^2 検定を行った。

C. 生徒が弁当を作って良かったと感じたこと（表81）

「自分が好きなものを食べられた」が約25%、「料理をする機会が増えた」が約30%で多く、次いで「家族にメニューや作り方を相談することができた」が約20%、「自分一人で作ることができた」が約15%、「自分に必要な栄養について考えられた」が約10%であった。

表81 生徒が弁当を作って良かったと感じたこと

		自分の好きなものが食べられた	料理をする機会が増えた	自分一人で作ることができた	家族にメニューや作り方を相談することができた	自分に必要な栄養について考えられた	P値 ²⁾
1回目	平成27年度 ¹⁾	115(26.2)	122(27.8)	75(17.1)	81(18.5)	46(10.5)	0.596
	平成28年度 ¹⁾	72(25.0)	94(32.6)	40(13.9)	50(17.4)	32(11.1)	
2回目	平成27年度 ¹⁾	124(39.4)	108(25.6)	59(14.0)	80(19.5)	51(12.1)	0.088
	平成28年度 ¹⁾	63(23.3)	95(35.2)	34(12.6)	45(16.7)	33(12.2)	
3回目	平成27年度 ¹⁾	118(26.7)	125(28.3)	50(11.3)	98(22.0)	51(11.5)	0.261
	平成28年度 ¹⁾	74(24.7)	99(33.1)	38(12.7)	49(16.4)	39(13.0)	
4回目	平成27年度 ¹⁾	111(26.1)	119(28.0)	49(11.5)	85(20.0)	61(14.4)	0.088
	平成28年度 ¹⁾	68(24.9)	96(35.2)	28(10.3)	58(21.2)	23(8.4)	
5回目	平成27年度 ¹⁾	118(26.5)	124(27.9)	69(15.5)	85(19.1)	49(11.0)	0.178
	平成28年度 ¹⁾	74(26.6)	96(34.5)	43(15.5)	46(16.5)	19(6.8)	

**、p < 0.01、*、p < 0.05

(複数回答)

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた平成27年度と平成28年度の回答分布について χ^2 検定を行った。

D. 「弁当の日」の取組で、生徒が弁当作りで気を付けたこと(表 82, 83)

(A) 「弁当の日」の取組で、生徒が弁当作りで気を付けたこと(平成 27 年度)

いずれの回も「好み」がもっとも多かったが、各回の人数の割合に有意差はなかった。

表 82 「弁当の日」の取組で、生徒が弁当作りで気を付けたこと(平成 27 年度)

	好み	栄養のバランス	彩り	衛生	食べやすさ	P 値 ²⁾
平成 27 年度 1 回目 ¹⁾	109(26.0)	86(20.5)	108(25.8)	57(13.6)	59(14.1)	0.479
平成 27 年度 2 回目 ¹⁾	131(29.2)	90(20.0)	83(18.5)	65(14.5)	80(17.8)	
平成 27 年度 3 回目 ¹⁾	118(25.8)	104(22.8)	87(19.0)	60(13.1)	88(19.3)	
平成 27 年度 4 回目 ¹⁾	115(25.7)	98(21.9)	97(21.7)	56(12.5)	81(18.1)	
平成 27 年度 5 回目 ¹⁾	129(28.0)	85(20.6)	90(19.5)	57(12.4)	90(19.5)	
合計	602(27.0)	473(21.2)	465(20.8)	295(13.2)	398(17.8)	

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた平成 27 年度 5 回分の回答分布について χ^2 検定を行った。

(B) 「弁当の日」の取組で、生徒が弁当作りで気を付けたこと(平成 28 年度)

1 回目と 5 回目は「好み」がもっとも多かったが、2 回目と 3 回目は「栄養バランス」がもっとも多く、4 回目は「テーマ」がもっとも多かった。

表 83 「弁当の日」の取組で、生徒が弁当作りで気を付けたこと(平成 28 年度)

	好み	栄養のバランス	彩り	衛生	食べやすさ	テーマ	P 値 ²⁾
平成 28 年度 1 回目 ¹⁾	75(26.0)	71(24.6)	67(23.2)	29(10.0)	29(10.0)	18(6.2)	0.000*
平成 28 年度 2 回目 ¹⁾	63(19.0)	85(25.7)	47(14.2)	23(6.9)	30(9.1)	83(25.1)	
平成 28 年度 3 回目 ¹⁾	66(21.4)	120(38.8)	56(18.1)	32(10.4)	35(11.3)	0(0)	
平成 28 年度 4 回目 ¹⁾	58(17.3)	48(14.3)	53(15.5)	24(7.2)	33(9.9)	120(35.8)	
平成 28 年度 5 回目 ¹⁾	91(27.9)	66(20.2)	48(14.7)	29(8.9)	33(10.1)	59(18.1)	
合計	353(22.2)	390(24.5)	270(17.0)	137(8.6)	160(10.1)	280(17.6)	

**、p < 0.01、*、p < 0.05

1) 設問肢に対する回答者人数(設問肢に対する回答者パーセント%)：各設問への回答者総数に対する設問肢毎の回答者パーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
2) 無回答者を除いた平成 28 年度 5 回分の回答分布について χ^2 検定を行った。

4) ワークシートの自由記述による評価

A. 生徒の弁当作りの感想（表84）

1) カテゴリー分け

生徒の弁当作りの感想を内容により分類すると「今後の意欲+」、「自分の能力+」、「自分の能力-」、「達成感+」、「達成感-」、「感謝の気持ち」、「作らなかった」の7つのカテゴリーに分類できた。表84にカテゴリー分けした生徒の弁当作りの感想記述例を示す。

表84 カテゴリー分けした生徒の弁当作りの感想記述例

カテゴリー名	記述例
今後の意欲+	<ul style="list-style-type: none"> ・旬の野菜が入っていなかったから入れたい。イメージした物と違ったのでイメージ通りに作れるようになりたい ・卵焼きがうまくいかなくてぐちゃっとしてスクランブルエッグにしたから卵焼きを上手に作れるようにこれからも料理をしていきたいと思いました ・前回よりは内容の詰まったものになったと思います。だんだんとグレードが上がっているので、この調子で頑張りたいと思います ・豚肉の生姜焼きの味がついているところとついていないところがあったので、今度つくるときはもっとしっかりたれに漬込もうと思いました
自分の能力+	<ul style="list-style-type: none"> ・味付けが薄くもなく、濃い苦もない丁度良い味付けでした。いざいざよかったと思います。楽しかったです。 ・卵焼きが失敗したので手伝ってもらった。油をあまり使わず、素材からでる油で炒める様にしました。肉と野菜が一緒にとれるように考えました ・上手にできました。卵焼きは良くお父さんに作っているのですぐ作れました ・炒飯の材料は、全部細かくして、早く火が通るようにしたので早く作れました
自分の能力-	<ul style="list-style-type: none"> ・お弁当のメニューを考えるのも大変だったけど作る方がもっと大変だった。栄養面と彩りを考えると、りんごとおにぎりに海苔を巻けばよかった ・卵焼きが失敗してしまった。おにぎりを作るのもぜんぜんだめだった ・朝の5時に起きて作ったけどお弁当を作り終わると6時30分になっていたのでもっとときばきできるようにしたいです。詰め方がちょっと難しかったです ・りんごウサギを作る時にどこまでできればいいかわからなかった。おにぎりがいい形にならなかった。簡単そうに見えても難しかったです
達成感+	<ul style="list-style-type: none"> ・朝だったので作るのに時間がかかった。前より上手に、見栄え良く作れたのでよかった ・いつもよりも早く起きたり、おにぎりを握ったり、卵を焼いたり、朝からいつもと違って大変だったけれど、楽しかったです ・時間が足りなくてできないかと思ったけれどお父さんにも作れたので良かったです ・今回はテーマを守り、料理ができたので良かったです。今日のおべんとうはとてもおいしかったです
達成感-	<ul style="list-style-type: none"> ・給食食べたかった。朝寝ときたかった ・家の人に手伝ってもらってしまいました。悔しいです ・結構、早く起きて大変でした。面倒くさかったし、だるかった
感謝の気持ち	<ul style="list-style-type: none"> ・お弁当を作るときにはこんなに早く起きて作るのはすごく大変だなあと思いました ・母はいつも兄の弁当を作っています。今日作ってみてとても疲れたので母のつらさがわかりました ・お母さんが作り方を丁寧に教えてくれたから手際良くてできた。もうちょっと早く、お母さんに相談しておけば良かったです ・今日は全部自分ででき、一人でできたのでとても大変でした。親の気持ちがちょっとわかりました
作らなかった	<ul style="list-style-type: none"> ・起きるときに眠気におそわれ、起きることができず、作れなかった ・朝起きられなかったので作れませんでした ・親に頼って、自分一人で作ることができなかったです ・弁当の日を忘れていて、何もかかっていなくて家を出る前に気付いたから何も自分でやれませんでした

2) 生徒の弁当作りや取組に対する感想の変化(図 10, 11)

平成 27 年度と平成 28 年度のいずれの年度においても、1 回目には「達成感+」がもっとも多く記述されていたが、その後徐々に減少した。第 2 回目には「自分の能力+」がもっとも多くなり 40%以上の生徒が記述していた。「自分の能力+」は 3 回目には一旦 1 回目の水準に戻るが、4 回目以降再び増加し、5 回目には約 50%に達し、1 回目に対して有意に増加していた。「自分の能力-」は 20%台から 10%台へ徐々に低下した。その他の記述については大きな変化はなかった。

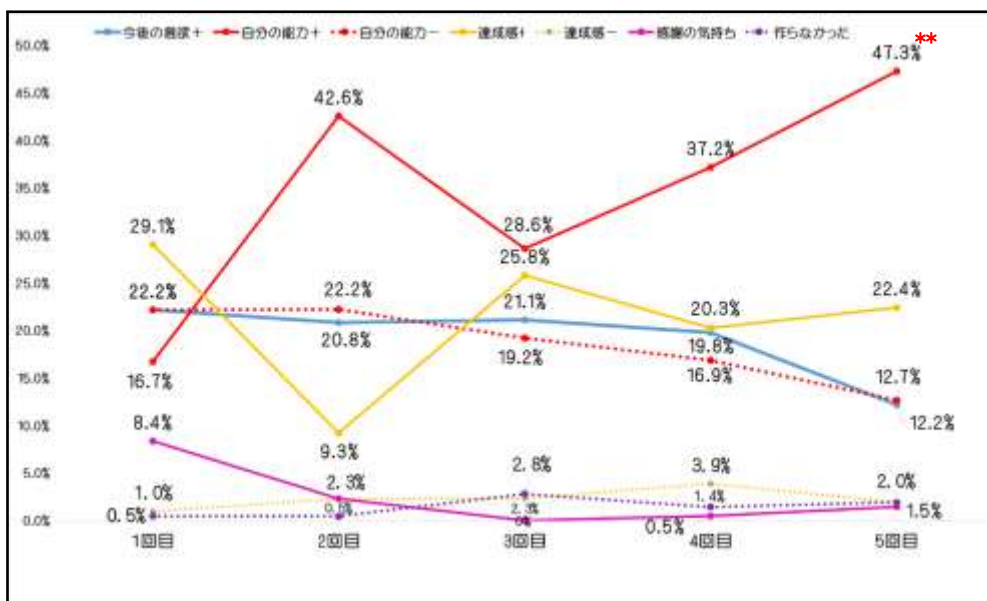


図10 生徒が「ワークシート」に記載した自分の弁当作りや取組に対する感想等(平成27年度5回分)

- 1) 各回のカテゴリの記述パーセント(%) : 各回のカテゴリ記述総数に対する各回のカテゴリ数のパーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
- 2) 1回目のカテゴリの記述数と5回目のカテゴリの記述数の分布について χ^2 検定を行った。(**, $P < 0.001$)



図11 生徒が「ワークシート」に記載した自分の弁当作りや取組に対する感想等(平成28年度5回分)

- 1) 各回のカテゴリの記述パーセント(%) : 各回のカテゴリ記述総数に対する各回のカテゴリ数のパーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
- 2) 2回目のカテゴリの記述数と5回目のカテゴリの記述数の分布について χ^2 検定を行った。(**, $P < 0.001$)

B. 家の人からのコメントのカテゴリー(表 85)

家の人からのコメントを内容により分類すると、「子どもの評価+」、「子どもの評価-」、「今後の期待」、「アドバイス」、「家庭のコミュニケーション」、「取組コメント+」、「取組コメント-」の7つのカテゴリーに分類できた。表 85 にカテゴリー分けした保護者のコメント記述例を示す。

表 85 カテゴリー分けした保護者のコメント記述例

カテゴリー名	記述例
子どもの評価+	<ul style="list-style-type: none"> ・初めて金平作りに挑戦。さがきにトライしましたね。サケのムニエルは学校の調理実習での学びを活かし、スパイスを足してみるなどの工夫をしておいしくできました。家族分も作ってくれてみんなから大好評でした ・今回は野菜をしっかりとれるバランスのよいいろどりもきれいなお弁当ができました。最後に盛りつけを終えて、いなくなったと思ったら、外の花壇からパセリをとってきて飾ったのに感心しました
子どもの評価-	<ul style="list-style-type: none"> ・何時に起きるのか様子を見ていたけれど、いつもと変わらなかったのですべて作ってあげました ・朝早起きして、手際よくというのがなかなか難しいようです。簡単に焼くというのが精一杯といった感じです ・味を付けることがよくわかっていないので調味料を入れるのがなかなか難しいようです ・もう少し早く起きて余裕を持って作って欲しいです。これからは夕食の手伝いも頑張ってほしいです
今後の期待	<ul style="list-style-type: none"> ・前の夜に下ごしらえをしておくで随分時短になりました。姉と分担もしてやったので良かったです。地域の食材を使うのがテーマでしたがおかずのレパートリーが増えるといいです ・お弁当を自分で作ることで、料理することに興味を持ってきているといいなあと思います。これからもどんどんチャレンジして欲しいです
アドバイス	<ul style="list-style-type: none"> ・お弁当は少し味が濃い方がごはんに合うと思います。お弁当の詰め方の工夫と学校に持っていく工夫もして下さい ・上の子のお弁当のおかずも一緒に作ってもらいました。ピーマンのベーコン巻きはピーマンが長すぎて食べにくかったと上の子からいわれたので次の時は食べやすさも考えて作ることができるといいです ・メニューを決め、調理は時間がなくなりましたが、盛付け、片付けは、男の子らしさといつかまらずでした。彩り見た目をもう少し工夫して欲しいです
家庭のコミュニケーション	<ul style="list-style-type: none"> ・秋の野菜がどんなものがあるかわかって良かったね。料理の手順も考えたりしたので、効率よく作ることができたね。次回も考えて話し合いながら挑戦しようね ・旬の野菜を考えたり、食品群を考えたり親子で話し合えたので良かったです ・今回は地産と言うことで白菜や大根をおじいちゃんやおばあちゃんが作っているのももらってきました。米はひいじいちゃんからもらいました。いつも彩りが悪いと言うことだったので前日に話し合っ作りしました。
取組みコメント+	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回自分で工夫して自分のお弁当を作っていましたレシピを見て、簡単そうにみえても、小さな疑問も幾つかあったようです。自分の手で作ってみることは大切だと感じました ・一緒に献立を考え、一緒に台所に立つ。少し面倒で大変ですが、息子が一人で野菜を切って、炒めている姿、いい物です ・弁当作りをすることで覚えたことがあると思う。弁当を作ることで子どもと接する時間が少し増えた
取組みコメント-	<ul style="list-style-type: none"> ・朝は時間がなく、なかなか手作りのおかずを作ることができませんでした。次回は夕食を子どもと一緒に作るなどの方が親への負担も少ないかと思います ・暇なときにやってもらいたい。朝の忙しいときに子どもに作らすのははっきり言ってじゃまだ ・手作りはひまなときにしてほしい、本人が作る気になったときに作ればいだけじゃないのでしょうか ・毎回めんどくさいです

2) 保護者のコメントの変化(図 12, 13)

平成27年度と平成28年度のいずれの年度においても、1回目には「子どもの評価+」がもっとも多く40%台であった。「子どもの評価+」は、その後回を追うごとに増加し、5回目には約70%に達した。1回目に2番目に多かった記述は「アドバイス」であったが、「アドバイス」は3回目以降徐々に減少した。その他の記述については大きな変化はなかった。

第5章 児童生徒に対する食育の指導方法の検証
「弁当の日」の取組

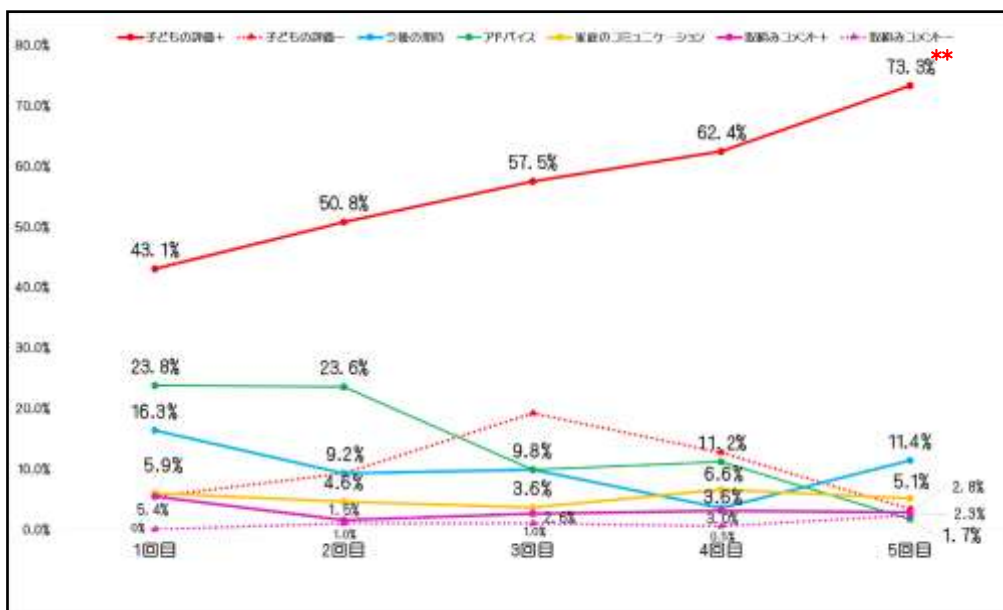


図12 保護者が『「弁当の日」の取組』や「子どもの弁当作り」について、「ワークシート」に記載した内容(平成27年度5回分)

- 1) 各回のカテゴリの記述パーセント(%) : 各回のカテゴリ記述総数に対する各回のカテゴリ数のパーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
- 2) 1回目のカテゴリの記述数と5回目のカテゴリの記述数の分布について χ^2 検定を行った。(**, $P < 0.001$)

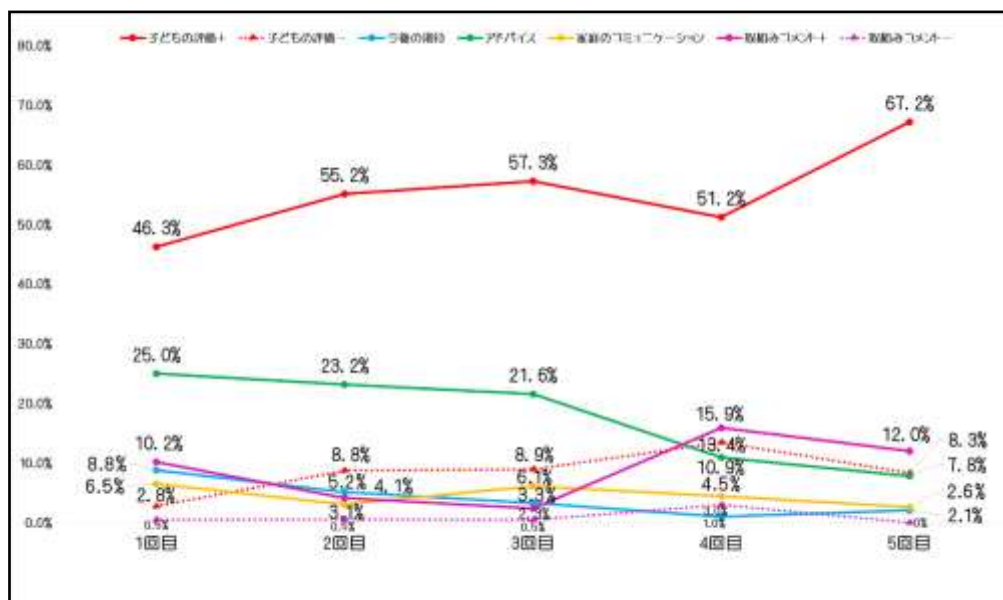


図13 保護者が『「弁当の日」の取組』や「子どもの弁当作り」について、「ワークシート」に記載した内容(平成28年度の回分)

- 1) 各回のカテゴリの記述パーセント(%) : 各回のカテゴリ記述総数に対する各回のカテゴリ数のパーセント(少数点以下第2位を四捨五入)。
- 2) 1回目のカテゴリの記述数と5回目のカテゴリの記述数の分布について χ^2 検定を行った。(**, $P < 0.001$)

(5) 考察

1) 「弁当の日」の食育プログラムの効果

A. 「知識」の習得について

「介入群」で「育った地域の郷土料理を知っている」と回答した人数の割合が増加したのは、「地域の郷土料理を弁当に詰めよう」という課題を持たせたことによって、地域の郷土料理を調べたり、友だちが作った郷土料理を見たりしたことが影響したと考えられる。介入群と対照群の中学校がある地域は、地域で栽培した作物を自宅で漬物に加工して食す習慣が残っている地域⁹³⁾である。しかし、生徒の保護者の世代の母親は「家事専業」よりも「就労している者」が多いために日頃から地域の郷土料理を食卓にのぼらせていることが少ないと考えられるが、「弁当の日」の課題設定によって家庭で地域の郷土料理を意識する機会を作ることができたと考えられる。

食品を三色食品群に分ける質問について、「介入群」で正答率が有意に上昇し、特に「平成26年度の調査(第3章参照)」で正解率の低かった「ヨーグルト」や「とうふ」などの加工食品の正解率が上昇したのは、生徒が弁当の献立を作成する際に使用する食品の6群分けを「ワークシート」に記載する欄を設けたことによって、使用する食品が何群でどんな働きをするかを考えさせる機会となったことが影響したと考えられる。

B. 「技術」の習得について

本田ら⁸⁸⁾は、中学生の「調理技術」は、「炊飯」が67.2%で、「肉料理調理」が41.6%、「バランスのよい献立を立てる」は15.2%と低い値であることを報告している。また、福島ら¹²⁷⁾は、中学校の家庭科教育では、生徒の調理技術の習得を目的としているが、家庭ではその意識は高くないと報告している。今回、介入群において調理技術の向上が見られ、「栄養バランスを考えた弁当を作る」と「家族の食事の献立を考えて作る」の2項目においても向上が見られた。これは、弁当を「全部自分」と「半分自分」と回答した生徒の数を合わせると平成27年度は63.5%で平成28年度は58.9%であり、約6割の生徒が家庭で調理を実践した結果であると考えられる。

C. 「行動(習慣)」について

「行動(習慣)」に関する評価では、対照群で低下していたのに対し、介入群では現状を維持できていた。これは、食生活に対する中学生に特有な負の心理的・行動的要因

を「弁当の日」の取組によって抑制することができたのではないかと考えられる。

2) 「弁当の日」を年5回の取組とする意義

中学校で「弁当の日」を1, 2年生は年2回、3年生は年1回実施した研究¹³⁵⁾では、保護者が子どもの弁当作りを見守る中で、家庭の味を伝授する場となり、子どもが試行錯誤や失敗する時間が与えられるなど多くのことを学ぶ機会となったと報告されている。「弁当の日」の提唱者である竹下¹²⁹⁾は、子どもだけで弁当作りを行う回数を重ねる毎に「親離れ」、「子離れ」をさせていくことが「弁当の日」の取組の本当の意義であるといっている。今回、生徒の感想の自由記述の分析より、「自分の能力+」の記述率が1回目に比べて5回目で有意に増加していた。家の人からのコメントにおいても、「子どもの評価+」の記述率が1回目から5回目まで回を重ねるごとに増加していた。逆に「アドバイス」は、下位を重ねるごとに減少していた。これは、「親離れ」、「子離れ」の効果は年1~2回の単発的な取り組みでは得られず、年5回繰り返すことによってはじめて可能になることを示唆している。

3) 「弁当の日」一年目と二年目のPDCAサイクル・モデルの運用(図14, 15)

A. 一年目の「弁当の日」の取組

第3章で「食育効果調査票」を用いて生徒の実態把握を行った結果、「知識」、「技術」、「行動(習慣)」の食育の3つの視点のいずれにおいても、中学生になると小学生の時よりも指導の成果が得られ難いという結果であった。中学生が自分の食生活を主体的に考えさせる食育活動として「弁当の日」を取り組むことで、中学校を卒業するまでに「簡単な調理」ができること、栄養バランスを考えて食べることができること、感謝して食べることができることは身に付けさせておきたい課題である。

「Check」で得られた課題を解決するために、「介入校」の「弁当の日」の到達目標は、①簡単な調理が一人でできる、②食への感謝の気持ちを持つ、③栄養バランスを考えて食べるとし、5回の弁当作りで取り組む「テーマ」、実施日、方法を決定した。弁当の献立作成や事後評価ができるよう「弁当の日」ワークシートを作成し、自分で弁当を作るための事前指導の指導案等を作成した。さらに、全生徒が安全に「弁当の日」に取り組めるよう、事前指導として弁当を作るときに気を付ける衛生面での注意事項の確認や弁当作りの一連の流れ(弁当の献立作成、調理、片付け等)を行った。事前指導においても、

5回の弁当作りで生徒が一人でも取り組んでいけるように「ワークシート」の記載の方法を説明し、「弁当の日」ワークシートで献立を作成し、弁当を作った後に事後評価させて、「弁当の日」ワークシートに記入させた。5回の「弁当の日」には、生徒が作ってきた弁当の写真を撮らせてもらい、「弁当の日」の生徒の様子は学級担任が作成した「学年通信」や栄養教諭が作成した「お弁当通信」で家庭に発信し、家庭にも弁当の日を取り組んだ生徒の様子を知らせている。また、「ワークシート」に記載してもらった保護者のコメントも、「弁当の日」が学校と家庭との連携した取組となるよう紹介していった。

B. 二年目の弁当の日の取組

「食育効果調査票」と「弁当の日」ワークシートにより、取り組んだ「弁当の日」の課題を抽出した結果、弁当を一人で作ることができる生徒は「弁当の日」の「ワークシート」の記載も弁当の献立作成から、盛付け図、自己評価、保護者のコメントもきちんと記載がされていた。しかし、弁当を一人で作ることができていない者ほど「弁当の日」ワークシートの記入漏れや「ワークシート」が未提出であった。このCheckを踏まえて、二年目の「弁当の日」の取組の重点取組課題は、「調理技術の獲得・向上」、「食への感謝の気持ちの涵養」、「栄養バランスの改善」の3つとした。また、「弁当の日」のワークシートを記載できない・提出できない生徒の解決策を検討した。二年目の「弁当の日」も「弁当の日」の到達目標を引き続いて、①簡単な調理が一人でできる、②食への感謝の気持ちを持つ、③栄養バランスを考えて食べるとした。5回の「弁当の日」で取り組む課題は、二年目の「弁当の日」の取組の課題よりも、生徒に具体的で分かりやすい内容（「旬」、「郷土料理」、「栄養バランス」、「感謝」）とし、食育の「知識」として定着させたい内容にした。「弁当の日」の実施日は、二年目の教職員の反省から学校行事を踏まえ、食育講演会（竹下和男講師）、公開授業（他校の教職員、地域住民来校）の日を設定した。また、保護者、教職員、地域住民が食育として「弁当の日」に取り組むことについてさらに理解を深められるよう、また、生徒が「弁当の日」を主体的に取り組むことができるように弁当の日の提唱者である竹下和男氏を講師に食育講演会を開催した。

二年目の「弁当の日」の事前指導は、新しく入学してきた1年生にのみ行い、1年生が安全に「弁当の日」に取り組めるよう、弁当を作るときに気を付ける衛生面での注意

事項の確認や弁当作りの一連の流れ(弁当の献立作成、調理、片付け等)を行った。この授業も1年生の保護者の理解が得られるよう授業を公開して行った。また、この事前指導においても、「ワークシート」で献立を作成し、弁当を作った後に事後評価させて、「ワークシート」の記載の方法を説明した。

「ワークシート」を記載できない・提出できない生徒の解決策として、献立作成を行う計画、弁当を作った後の事後評価を行う時間として、「弁当の日」の一週間前と「弁当の日」の終学活の時間を15分間確保して行った。そして、「弁当の日」の取組を各学年の給食委員が各学年の「弁当の日」の取組状況を「お弁当新聞」にまとめ、全校生徒が見ることができる場所に掲示した。また、「弁当の日」の取組を学校と家庭が常に連携した取組となるよう、弁当の日を取り組んだ生徒の様子を学級担任が作成した「学年通信」や栄養教諭が作成した「お弁当通信」で家庭に向けて発信していった。

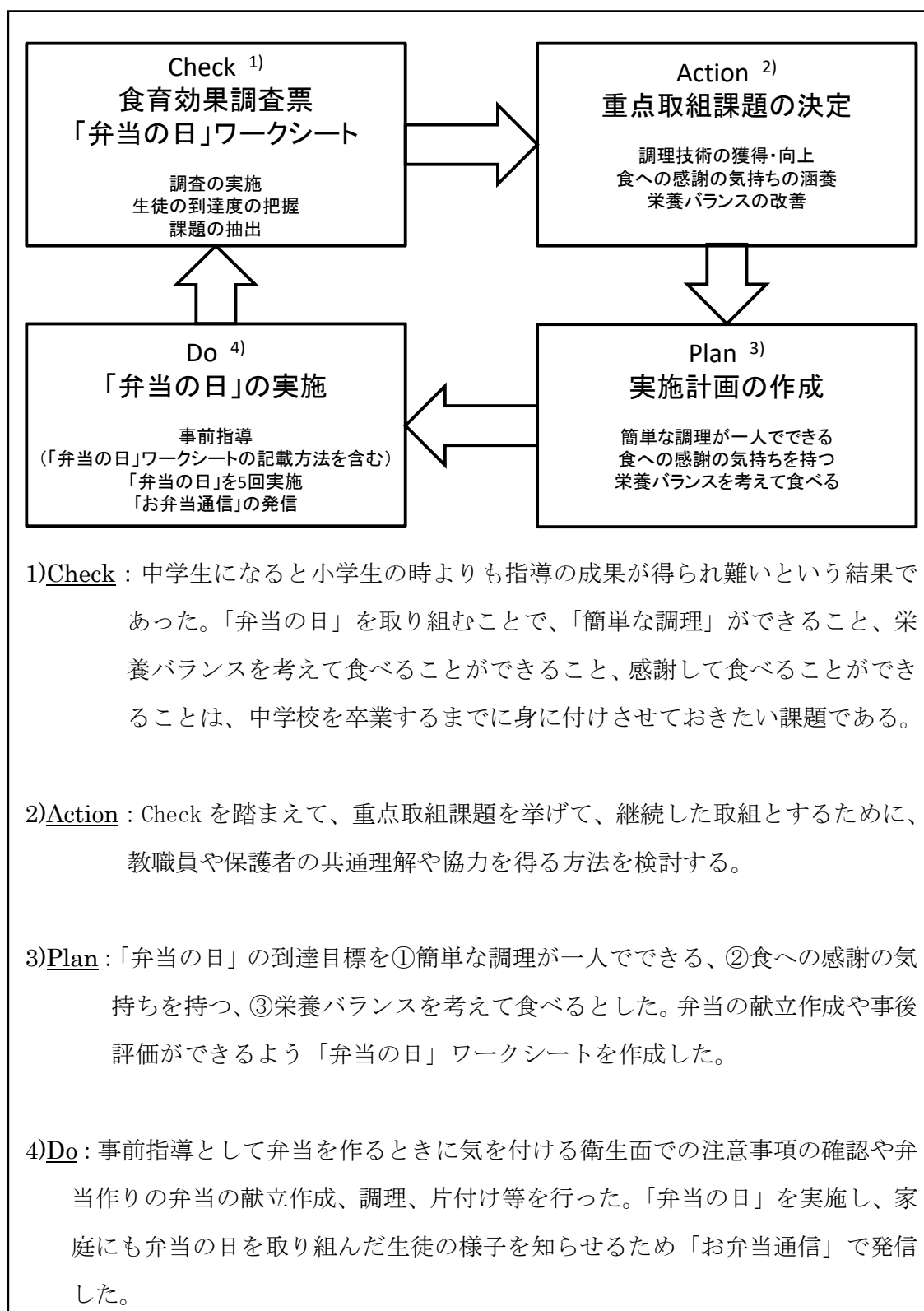


図 14 一年目の弁当の日の PDCA サイクル・モデル

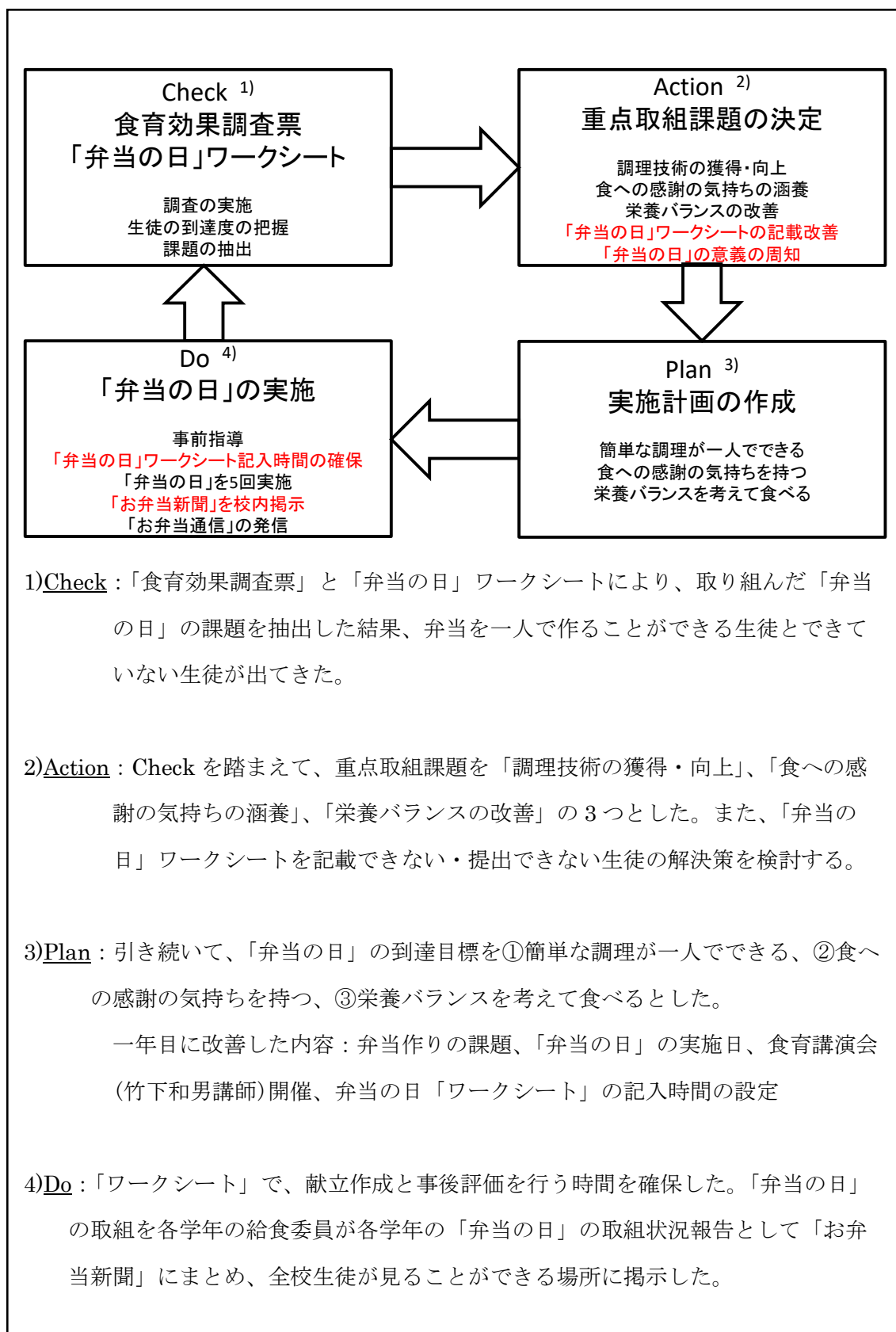


図 15 二年目の弁当の日の PDCA サイクル・モデル

(6)本研究の課題

「弁当の日」の取組に対して、生徒が主体的に取り組むことができる者と取組めていない者がいる。また、年5回の取組に対し、生徒のモチベーションを高めて維持することや単発ではなく継続した取組で、その取組を学校の教育課程に位置付け定着した取組にしておくためには、学校行事や各教科等の学習と絡めた取組として全教職員や保護者、地域が一体となって生徒が主体的に取り組む「弁当の日」をサポートする体制を整えた取組とすることが必要である。

(7)まとめ

本研究では、「弁当の日」の到達目標を、①自分の弁当作りを通して、「簡単な調理が一人でもできる」生徒を増やすこと、②自分の食事作りには多くの人の手がかかっていることを知り、感謝の気持ちを持って食べる生徒を増やすこと、③自分の好んで食べる食事や自分の食べている食事内容は野菜摂取が少なく、偏った食べ方であることに気づき、野菜摂取を含む栄養バランスを考えて食べる生徒を増やすことの3点とし、その効果を検証した。その結果、介入群では「知識」、「技術」、「行動(習慣)」のすべての視点からの評価において、「対照群」で認められなかった改善を確認することができた。また、「弁当の日」を年5回の実施することの意義として、生徒の感想において「自分の能力+」を増加させ、家の人からのコメントにおいて「子どもの評価+」を増加させることができた。

第6章 結語

1. 「食育効果調査票」によって食育の現状を評価してわかったこと

本研究では、「食育効果調査票」を用いて小学校5年生から中学校3年生までの児童生徒の食育の到達度の現状を把握した。その結果、「知識」については、郷土料理に関する認知度の向上など一部では教育効果がみられたが、三色食品群の知識、特に加工食品の分類の正解率が低いことなど、食品に関する基本的な知識が定着していなかった。これらの知識は、これまでの食育活動や家庭科の授業などで取り上げられてきた到達目標であることから、児童生徒の学習意欲や関心・理解を促進するために現在の指導方法を見直す必要があることが明らかになった。「技術」については、授業で学習した学年では一時的に教育効果がみられたが、学年進行に伴う技術の定着・蓄積には至っていなかった。このことは、食育に関する技術を身に付けさせるためには、各学年で設定されている学習内容をこなすだけでなく、学年進行を超えて繰り返し学習する機会を提供する必要があることが明らかになった。また、継続的な学習機会を提供するためには、学校だけでなく家庭を巻き込んだ取組が必要であることが明らかになった。「行動(習慣)」については、ほとんど効果が認められなかった。特に、中学生の指導において思春期特有の身体的・心理的变化に対応した体験的・継続的な食育の指導が不足していることが明らかになった。

今回明らかになった課題は、従来からも指摘されてきたことではあるが、食育活動に携わる栄養教諭の漠然とした印象にとどまり、次年度の食育活動の改善に反映させるには至っていなかった課題である。今回、学校における食育を「知識」、「技術」、「行動(習慣)」の3つの視点から評価する「食育効果調査票」によって児童生徒の食育に関する到達度を客観的な数値で評価したことによって、改善すべき明確な課題として抽出することができたと考える。

2. 「学校における食育のPDCAサイクル・モデル」の提案と運用

「食育効果調査票」により明らかになった課題を、一定の手順に従って解決するための行動計画を作成するためのツールとして、「学校における食育のPDCAサイクル・モデル」を提案した。学校における食育活動では、①児童生徒が身に付けるべき能力の到達目標を明確にし、それを達成するための効果的な指導方法を工夫・開発すること、②食

育活動の到達目標を達成できたかどうかを「知識」、「技術」、「行動（態度）」の3つ視点から評価し、次年度の取組改善に生かすことが大切である。

本研究では、家庭との連携を強化し、食育に関する知識と技術を習得・定着させ、望ましい食生活を獲得するために行動する力を身に付けさせるための体験的・継続的な教育プログラムとして、「親子料理教室」と「弁当の日」を計画して実施した。これらの取組は、「学校における食育のPDCAサイクル・モデル」に従って運用した。その結果、「親子料理教室」では、「共食」の視点と「保護者」の視点を導入することにより教育プログラムを改善することができた。「弁当の日」では、「ワークシート」の記入を支援する取組を強化することにより教育プログラムを改善することができた。「食育効果調査票」による調査結果においても、「弁当の日」の取組を取り組んだ「介入群」では、「知識」、「技術」、「行動（習慣）」の3つの視点すべてにおいて「対照群」よりも有意に高いことが観察された。

従来の活動報告にとどまっていた食育の評価では、ある年度の活動の成果と課題を次年度の活動の改善に繋げることが困難であった。今回の二年間にわたる「親子料理教室」と「弁当の日」の経験から、「学校における食育のPDCAサイクル・モデル」は、一定の手順に従って課題を解決するための行動計画を作成するためのツールとして有用であったと考える。

3. 学校現場での「食育効果評価票」と「学校における食育のPDCAサイクル・モデル」の活用に向けて

栄養教諭の配置が始まって10年が経過したが、学校現場における食育活動を客観的な数値で評価することは難しいとされ、これまで学校における食育の評価は活動報告にとどまるものが多かった。評価が困難であった理由として、食育の実態把握の方法が各学校現場に委ねられていることが挙げられる。文部科学省は食育の到達目標を例示しているが、その評価方法を示していない。また、食育に関する活動は多岐にわたり、各学校の取組もさまざまであることから、全国共通の評価票を作成することは困難であったと考えられる。さらに、栄養教諭の多忙な業務が、各学校で独自の評価票を作成することを困難にしていた要因として挙げられる。

今回作成した「食育効果調査票」は、手引き書¹⁶⁾の「各学年の食に関する指導の目標例」(表6)及び小学校と中学校の学習指導要領^{12,13)}で示されている内容(表7)を網羅し

ている。また、評価の視点を「知識」、「技術」、「行動（習慣）」に分類することにより、指導方法と教育効果と課題の関係をより明確に把握することが可能になっている。そのため、学校現場で活用する場合は、各学校で作成する「食に関する指導の目標（到達目標）」の設定と「年間指導計画」の内容に合わせて、必要な質問項目を選択して調査を実施することも可能である。また、調査項目は到達度を評価する表現（「・・・できる」など）で作成していることから、調査結果に基づいて次年度の「食に関する指導の目標（到達目標）」の設定に活用することもできる。

PDCA サイクルを効果的に回転させるためのポイントは、評価（Check）で明らかになった課題を改善する確実な Action を起こせるかどうかである。今回提案した「学校における食育の PDCA サイクル・モデル」は、多忙な学校現場にあっても一定の手順に従って効率よく課題を解決するための行動計画を作成するためのツールとして活用されることが期待される。

4. 研究の限界

本研究では、小学校5年生から中学校3年生までの食育の到達度を横断的に調査して現状の把握を行った。そのため、その年度の学級の特徴が強く現れ、学年間の差や学年進行に伴う食育の到達度の変化を追跡できていない。また、同一の「食育効果調査票」を用いたことにより、中学生も「食品の三色食品群分け」の質問文を使用したため、中学生で学習する「六つの食品群」に関する知識の到達度を評価できていない。その他、小学校低学年の食育を評価する調査票を作成していないことで、学校全体の食育活動の評価ができていないことなどが限界として挙げられる。

5. 今後の研究の方向性

学校における食育は、一部の教職員が行うのではなく、共通の到達目標を掲げて学級担任や教科担任、養護教諭と栄養教諭が相互に連携・協力を図りながら、学校としての指導力を総合的に発揮することが求められている。そのためには、児童生徒の「食育」の到達度を客観的な数値で把握し、現状について共通理解を形成することは必要不可欠である。「食育効果調査票」によって得られるデータを客観的な数値データとして共有することにより、全教職員に対して、また家庭や地域に対して食育活動の成果と課題を知らせる根拠資料になると考える。それによって、食育に関する共通理解が促進し、食

育活動を学校の教育活動全体の中に位置づけることができる。今後は、本研究の成果を学校現場に還元し、学校全体の組織的、継続的な食育活動として定着させるための方策を研究する必要がある。また、児童生徒に望ましい食習慣の定着を図るためには、単発的な食育活動ではなく、継続した食育活動にすることが必要である。そのためには、児童生徒が主体的に考えて取り組むアクティブラーニングの手法を取り入れた教育プログラムの開発が不可欠である。さらに、全教職員や保護者、地域が一体となって児童生徒の食育推進に向けたサポート体制を整備していくことも今後の研究課題になる。

引用・参考文献

- 1) 総務省統計局国勢統計課：『平成 17 年国勢調査 最終報告書日本の人口』の概要 2010 国勢調査平成 22 年 10 月 1 日
- 2) 総務省：平成 22 年国勢調査人口等基本集計結果結果の概要、平成 23 年 10 月 26 日、
<http://www.stat.go.jp/data/kokusei/2010/kihon1/pdf/gaiyou1.pdf> (2017 年 7 月 13 日 ダウンロード)
- 3) 農林水産省：日本食文化テキスト「日本食の歴史」、
<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/rekishu.html> (2017 年 7 月 19 日 ダウンロード)
- 4) 農林水産省：特集 1 食の未来を支える 食料自給率 (3)
http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1205/spe1_03.html (2017 年 7 月 19 日 ダウンロード)
- 5) 厚生労働省：平成 26 年 国民健康・栄養調査結果の概要
<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-10904750-Kenkoukyoku-Gantaisakukenkouzoushinka/0000117311.pdf> (2017 年 7 月 13 日 ダウンロード)
- 6) 農林水産省：平成 27 年度食育推進施策(食育白書)概要
http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/pdf/gaiyou_all.pdf (2017 年 7 月 13 日 ダウンロード)
- 7) 内閣府：食育推進基本計画，平成 18 年 3 月
- 8) 上岡美保：小特集「食生活の現状と食育」我が国の食生活の現状と食育の意義に関する研究－福島県河沼群会津坂下町を事例として－，農林業問題研究，第 164 号，2006 年 12 月.
- 9) 内閣府：食育基本法，法律第 63 号.
- 10) 文部科学省：栄養教諭制度創設に係る学校教育法等の一部を改正する法律案，平成 17 年 4 月
- 11) 文部科学省：栄養教諭の配置状況(平成 25 年 4 月 1 日現在)，2013.
- 12) 文部科学省：小学校学習指導要領 平成 20 年 3 月告示
- 13) 文部科学省：中学校学習指導要領 平成 20 年 3 月告示
- 14) 文部科学省：学校給食法の一部改正，平成 21 年 4 月 1 日.
- 15) 文部科学省：食に関する指導の手引，平成 19 年 3 月.

- 16) 文部科学省：食に関する指導の手引―第一次改訂版，平成 22 年 3 月。
- 17) 北海道教育庁学校教育局学校安全・健康課：
<http://www.dokyoι.pref.hokkaido.lg.jp/hk/ktk/kyusyoku/syokuikunosuisin.htm>(2017 年 7 月 13 日 ダウンロード)
- 18) 青森県教育庁スポーツ健康課：
http://www.pref.aomori.lg.jp/bunka/education/hoken_syokuikupuro.html (2017 年 7 月 13 日 ダウンロード)
- 19) 岩手県教育委員会保健体育課：
<http://www.pref.iwate.jp/sports/kyuushoku/index.html> (2017 年 7 月 13 日 ダウンロード)
- 20) 食に関する指導・学校給食の手引：公益財団法人宮城県学校給食会，宮城県教育委員会，1-303，2014.
<http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/supoken/kyuusyokutebiki.html> (2017 年 7 月 13 日 ダウンロード)
- 21) 秋田県教育庁保健体育課：<http://www.pref.akita.lg.jp/pages/genre/19798> (2017 年 7 月 13 日 ダウンロード)
- 22) 山形県教育庁スポーツ保健課：
<http://www.pref.yamagata.jp/ou/kyoiku/700021/shokuikuHP/publicfolder200603102770269101/syokuikutaikeisidouyo.html> (2017 年 7 月 13 日 ダウンロード)
- 23) 福島県教育庁健康教育課：
<http://www.kenkou.fks.ed.jp/shokuiku/23shokuikuhoukoku/23shokuikuhoukoku.html> (2017 年 7 月 13 日 ダウンロード)
- 24) 茨城県教育庁学校教育部保健体育課：
<http://www.edu.pref.ibaraki.jp/board/gakkou/karada/kyushoku/syokuikusidou/> 0.pdf (2017 年 7 月 13 日 ダウンロード)
- 25) 栃木県教育庁健康福利課：
http://www.pref.tochigi.lg.jp/m09/kenkouhukurika/kenkoutebiki_28kaitei.html (2017 年 7 月 13 日 ダウンロード)
- 26) 群馬県教育庁健康体育課：<http://www.pref.gunma.jp/07/x5000025.html> (2017 年 7 月 13 日 ダウンロード)

- 27) 埼玉県教育局保健体育課：
<http://www.pref.saitama.lg.jp/kyoiku/kyoikuinkai/hoshin/kyushoku/shokuiku/index.html> (2017年7月13日 ダウンロード)
- 28) 千葉県教育庁教育振興部学校安全保健課：
<https://www.pref.chiba.lg.jp/kyouiku/anzen/kyuushoku/zenpan/index.html> (2017年7月13日 ダウンロード)
- 29) 東京都教育庁都立学校教育部学校健康推進課：
http://www.kyoiku.metro.tokyo.jp/pickup/p_gakko/p_kenko.html (2017年7月13日
ダウンロード)
- 30) 神奈川県教育局 指導部 保健体育課：
<http://www.pref.kanagawa.jp/div/4008/> (2017年7月13日 ダウンロード)
- 31) 新潟県教育委員会：
<http://www.pref.niigata.lg.jp/hokentaiiku/1197562584757.html> (2017年7月13日
ダウンロード)
- 32) 富山県教育委員会 保健体育課：
http://www.pref.toyama.jp/cms_sec/3005/index.html (2017年7月13日 ダウンロード)
- 33) 石川県教育委員会保健体育課：
<http://www.pref.ishikawa.lg.jp/kyoiku/hotai/ikiikisyokuiku/ikiiki.html> (2017年7月13日 ダウンロード)
- 34) 福井県教育委員会スポーツ保健課：
<http://www.pref.fukui.lg.jp/kyouiku/education/cat2004/index.html> (2017年7月13日
ダウンロード)
- 35) 山梨県教育委員会スポーツ健康課：
http://www.pref.yamanashi.jp/sports/184_020.html (2017年7月13日 ダウンロード)
- 36) 長野県教育委員会事務局保健厚生課：
http://www.pref.nagano.lg.jp/kyoiku/hokenko/hoken/zenpan/documents/6_5.pdf
(2017年7月13日 ダウンロード)
- 37) 岐阜県教育委員会体育健康課：

- https://www.pref.gifu.lg.jp/kyoiku/gakko-kyoiku/gakko-hoken/c17769/index_10980.html (2017年7月13日 ダウンロード)
- 38) 静岡県教育委員会事務局健康体育課：
<http://www.pref.shizuoka.jp/kyoiku/kk-120/kyusyoku/index-k.html> (2017年7月13日 ダウンロード)
- 39) 愛知県教育委員会事務局健康学習課：
<http://www.pref.aichi.jp/kyoiku/sports/index.html> (2017年7月13日 ダウンロード)
- 40) 三重県教育委員会事務局保健体育課：
<http://www.pref.mie.lg.jp/common/04/ci600002463.htm?pagePrint=1> (2017年7月13日 ダウンロード)
- 41) 滋賀県教育委員会事務局保健体育課：
<http://www.pref.shiga.lg.jp/edu/sogo/kakuka/ma08/file/syokuiku/home.html> (2017年7月13日 ダウンロード)
- 42) 京都府教育委員会保健体育課：
http://www.kyoto-be.ne.jp/hotai/cms/?page_id=33http://www.kyoto-be.ne.jp/hotai/cms/?page_id=33 (2017年7月13日 ダウンロード)
- 43) 大阪府教育庁保健体育課：
<http://www.pref.osaka.lg.jp/hokentaiku/kyuusyoku/index.html> (2017年7月13日 ダウンロード)
- 44) 教職員用『学校における食育実践プログラム』（改訂版）：兵庫県教育委員会体育保健課，1-52，2012.
<http://www.hyogo-c.ed.jp/~taiiku-bo/syokuikukakari/syokuikkuTOP.files/syokuikkuTOP.htm> (2017年7月13日 ダウンロード)
- 45) 奈良県教育委員会保健体育課：<http://www.pref.nara.jp/6286.htm> (2017年7月13日 ダウンロード)
- 46) 和歌山県教育委員会健康体育課：
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/500900/index.html> (2017年7月13日 ダウンロード)

- 47) 鳥取県教育委員会体育保健課: <http://www.pref.tottori.lg.jp/256442.htm>(2017年7月13日 ダウンロード)
- 48) 島根県教育庁保健体育課:
<http://www.pref.shimane.lg.jp/education/kyoiku/kenko/syokuiku/syokuiku1.htm>
(2017年7月13日 ダウンロード)
- 49) 岡山県教育委員会保健体育課: <http://www.pref.okayama.jp/soshiki/148/>(2017年7月13日 ダウンロード)
- 50) 広島県教育委員会豊かな心育成課:
<http://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyouiku/syokuiku.html>(2017年7月13日
ダウンロード)
- 51) 山口県教育委員会学校安全・体育課:
<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a50500/genkizukuri/kodomo-genki2013.html>(2017年7月13日 ダウンロード)
- 52) 徳島県教育委員会体育学校安全体育課:
<http://www.pref.tokushima.jp/soshiki/taiikugakkouanzenka/>(2017年7月13日
ダウンロード)
- 53) 香川県教育委員会保健体育課:
<http://www.pref.kagawa.jp/kenkyoui/hotai/lunch.html>(2017年7月13日 ダウン
ロード)
- 54) 愛媛県教育委員会保健体育課:
<http://ehime-c.esnet.ed.jp/hosupo/index.htm>(2017年7月13日 ダウンロード)
- 55) 高知県教育委員会保健体育課:
<http://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/310501/shokuiku1.html>(2017年7月13日
ダウンロード)
- 56) 福岡県教育委員会体育スポーツ健康課:
<http://www.pref.fukuoka.lg.jp/soshiki/2132121/>(2017年7月13日 ダウンロー
ド)
- 57) 佐賀県教育委員会:<http://www.pref.saga.lg.jp/kyouiku/list01911.html>(2017年7月13日 ダウンロード)
- 58) 長崎県教育委員会体育保健課: <http://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/kanko-kyoiku->

- bunka/gakkokyoiku/kenko/(2017年 7月13日 ダウンロード)
- 59) 熊本県教育庁教育指導局体育保健課 : <http://kyouiku.higo.ed.jp/page2019/>(2017年 7月13日 ダウンロード)
- 60) 大分県教育委員会体育保健課 :
<http://kyouiku.oita-ed.jp/list-school-syokuiku-suisin.html>(2017年 7月13日
ダウンロード)
- 61) 宮崎県教育委員会 :
http://cms.miyazaki-c.ed.jp/kyouikuiinkai/htdocs/?page_id=17(2017年 7月13
日 ダウンロード)
- 62) 鹿児島県教育庁保健体育課 : <http://www.pref.kagoshima.jp/ba06/kyoiku-bunka/sports/kyushoku/kyusyoku.html>(2017年 7月13日 ダウンロード)
- 63) 沖縄県教育委員会 :
<http://www.pref.okinawa.jp/edu/jujitsu/shokuiku/index.html>(2017年 7月13日
ダウンロード)
- 64) 磯部由香, 早川巳貴, 平島 円 : 小学生を対象とした料理教室を通じた食育, 食育学会誌, 6 (2), 207-213, 2012.
- 65) 飯塚直子 : 自立する力を育成する家庭科学習 : 弁当の日を生かして, 上智教育大学学校教育実践研究センター教育実践研究, VOL. 22, 195-200, 2012.
- 66) 佐藤裕紀子 : 多様な学習活動との連携をはかった家庭科の指導の検討ー附属中学校「弁当の日」を手掛かりにー, 茨城大学教育学部実践研究 29, 101-109, 2010.
- 67) 辻征人 : 家庭とのつながりを見つめ直し, よりよい生き方の実践力を高めるキャリア教育ー「弁当の日」活動を中心にすえた「食育」を通してー, 上越教育大学学校教育実践研究センター教育実践研究第22集, 309-314, 2012.
- 68) 独立行政法人日本スポーツ振興センター : 平成22年度児童生徒の食事状況等調査報告書, P455-457, 2012.
- 69) 文部科学省 : 栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育~チーム学校で取り組む食育推進のPDCA~, 2017年(平成29年)3月
- 70) 内閣府 : 第二次食育推進計画, 2011年(平成23年)3月.
- 71) 農林水産省 : 第三次食育推進計画, 2016年(平成28年)3月.
- 72) 文部科学省 : 学校教育法等の一部を改正する法律(平成19年法律第96号)平成19年

6月27日公布

- 73) 文部科学省：学校教育法施行規則等の一部を改正する省令（平成19年文部科学省令第34号 平成19年10月30日公布）
- 74) 中村丁次，外山健二，笠原賀子編著：管理栄養士講座栄養教育論（健帛社），P1, P81, 2013.
- 75) 春木敏編：栄養教育論第3版（医歯薬出版株式会社），P167-167, 2014.
- 76) 赤松利恵，稲山貴代，衛藤久美，神戸美恵子，岸田恵津：望ましい食習慣の形成を評価する学校における食育の進め方，日本健康教育学会誌，第23巻第2号, P152-161, 2015.
- 77) 一般社団法人日本健康教育学会栄養教育研究会編：学校における食育の評価実践ワークブックー評価を考えた食育計画の作成ー（健学社），P4, 2017.
- 78) 赤松利恵：「学校における食育の評価」の議論に向けて，日本健康教育学会誌，第22巻第3号, P247-248, 2014.
- 79) 並河信太郎：学校教育における食に関する指導の評価について（第2報），相愛大学研究論集，28, P233-245, 2012.
- 80) 中村修，宮崎藍，渡邊美穂：食育活動の現状と課題，長崎大学総合環境研究，第10巻，第1号，P11-16, 2007年11月.
- 81) 石井克枝：家庭科と食育，日本調理科学会誌，Vol. 44. No. 2, P180-184, 2011.
- 82) 槌本浩司，森谷潔，荒川義人，荃津智子，菅原千鶴子，清水やよい，梅澤敦子，関谷千尋：地域に在住する小学生を対象にした「天使21世紀子どもの食育教室」が食生活・食行動に及ぼす効果，天使大学紀要，Vol. 11, P1-10, 2011.
- 83) 岡村佳代子，草川恵子，中田紋子，若野暢代，福本純子，奥田豊子：小学校高学年児童の保護者の和風料理作り頻度と食意識・食態度・食行動との関連性，大阪教育大学紀要第2部門，58巻，1号，P1-13, 2009.
- 84) 磯部由香，中村由紀子，平島円，吉本敏子：小学生を対象とした調理技術の向上に着目した食教育の実践，三重大学教育学部附属教育実践総合センター紀要，第33号，P39-44, 2013.
- 85) 山本由喜子，岸田恵津，山口光枝：中学生における偏食と食習慣との関連性，日本食生活学会誌，第16巻4号，P313-319, 2005.
- 86) 磯部由香，早川巳貴，平島円：小学生の調理技術及び食生活の実態，三重大学教育学部研究紀要，第62巻，社会科学，P69-73, 2011.

- 87) 本田藍, 中村修, 甲斐結子: 中学生と保護者の調理技術, 食に関する意識, 知識, 食品摂取状況, 生活習慣病予防態度, 健康状態との関連について, 日本食生活学会誌, Vol. 22. No. 1, 2011.
- 88) 本田藍, 甲斐結子, 松永優子, 保坂稔, 中村修: 小中学生の生活習慣病予防に関連する食行動と食に対する意識, 知識, 調理技術等との関連, 日本食生活学会, Vol. 22 No. 1, P28-34, 2011.
- 89) 橋本夕紀恵, 渡辺満利子, 横塚昌子, 平塚信子, 荒井祐子, 鈴木てるみ, 玉井頌子, 藤田有之, 金田麻美, 阿曾かずき: 地方都市中学生における食育課題の男子・女子間の比較検討, 学苑・生活科学紀要, No. 818, P9-16, 2008. 12.
- 90) 能瀬陽子, 岸田恵津: 家庭科を基盤として食文化に関する学習内容を取り入れた食育実践の効果—小学校6年生を対象として—, 日本食育学会誌, 第6巻4号, P341-350, 2012.
- 91) 中津井貴子, 長坂祐二: 保護者(料理の作り手)の就労状況が保護者や児童生徒の食生活に与える影響, 日本食育学会誌, 第10巻, 第3号, P195-202, 2016.
- 92) 独立行政法人日本スポーツ振興センター: 平成19年度児童生徒の食事状況等調査報告書, P260, 2009.
- 93) 中山清次, 松岡洋子, 吉田節子, 足立蓉子, 俵田秀子, 藤井チエ子, 高橋伯昌: 日本の食生活全集 35、聞き書山口の食事 (社団法人農山漁村文化協会)、P1-353, 1989.
- 94) 副島敏子, 四十九院静子, 三宅智子, 宮川広子: 食生活の継承と変容 (II) —嗜好にみられる母子の特性—, 聖徳大学研究紀要 短期大学部, 第27号 (II)、P55-60, 1994.
- 95) 信濃有美, 池田紀子, 羽田明子: 家庭の状況, 生活習慣と食学生の食生活, 東京家政学院大学紀要, 40号, P21-34, 2000.
- 96) 島田玲子, 山口真希, 木村靖子, 川島かほる: 親子間における味覚嗜好の類似性, 日本調理科学会誌, Vol. 46. No. 2, P114-120, 2013.
- 97) 衛藤久美, 武見ゆかり, 中西明美, 足立巳幸: 小学5年生の児童における家族との共食頻度及び食事中の自発的コミュニケーションと食態度, 食行動, QOLとの関連, 日健教誌, 20巻, 3号, P192-206, 2012.
- 98) 丸山智美, 牛込恵子, 戸谷誠之: 小学生から中学生への食行動変容—思春期の栄養教育についての一考察—, 思春期学, 24巻, 4号, P572-580, 2006.
- 99) 梶山曜子, 一色玲子, 富永美穂子, 鈴木明子, 井川佳子: 生徒の食生活実態からみた中

- 学校における食育活動の影響、日本食生活学会誌、21 巻、1 号、P24-35, 2010.
- 100) 藤本哲史：働く親の就労特徴と子どもとの同伴行動、文部省科学研究費基盤研究、家族生活についての全国調査(NFR98)報告書 2-2、現代日本の親子関係、日本家族社会学会、全国家族調査(NFR)研究会、P51-62, 2001.
- 101) 伊藤至乃、天野幸子、殿塚婦美子：食生活における母子のかかわりについての研究、栄養学雑誌、51 巻、1 号、P39-52, 1993.
- 102) 富岡文枝：母親の食意識及び態度が子どもの食行動に与える影響、栄養学雑誌、56 巻、1 号、P19-32, 1998.
- 103) 松島悦子：母親と父親の調理態度が、家族の共食と中学生の調理態度に与える影響、日本家政学会誌、58 巻、12 号、P743-752, 2007.
- 104) 森脇弘子、小田光子、佐久間章子、寺岡千恵子、岸田典子：小学生の食生活・生活習慣に及ぼす調理担当者の意識、栄養学雑誌、64 巻、2 号、P87-96, 2006.
- 105) 小野恭子：家庭の生活時間データから見る子どもの生活について、東京学芸大学附属学校研究紀要、35 集、P66-73, 2008.
- 106) 本保恭子、八重樫牧子：母親の子育て不安と父親の家事・子育て参加との関連性に関する研究、川崎医療福祉学会誌、13 巻、1 号、P1-13, 2003.
- 107) 厚生白書(平成 10 年版)http://www.mhlw.go.jp/toukei_hakusho/hakusho/kousei/1998.pdf (2015 年 11 月 27 日)
- 108) 厚生労働省：21 世紀における国民健康づくり運動(健康日本 21)、栄養食生活、現状と目標(2)行動変容に関わる要因-知識・態度・行動レベル
http://www1.mhlw.go.jp/topics/kneko21_11/t1.html (2017 年 7 月 13 日 ダウンロード)
- 109) 厚生労働省：健やか親子 21 (第二次)、<http://sukoyaka21.jp/> (2017 年 7 月 13 日 ダウンロード)
- 110) 文部科学省：「早寝早起き朝ごはん」国民運動の推進について
http://www.mext.go.jp/a_menu/shougai/asagohan/ (2017 年 7 月 13 日 ダウンロード)
- 111) 厚生労働省：平成 26 年国民健康・栄養調査結果の概要、P19、2015.
<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-10904750-Kenkoukyoku-Gantaisakukenkouzoushinka/0000117311.pdf> (2017 年 7 月 13 日 ダウンロード)

- 112) 小林奈穂, 篠田邦彦: 幼児, 児童, 生徒の朝食欠食を促す要因に関する系統的レビュー, 新潟医福誌, 7(1), P2-9 頁, 2007.
- 113) 祓川摩有, 佐野美智代, 大橋英里, 田辺里枝子: 小・中学生の食生活への意識と食習慣との関係, 栄養学雑誌, vol. 69 no. 2, P90-97, 2011.
- 114) 独立行政法人日本スポーツ振興センター: 平成 22 年度児童生徒の食事状況等調査報告書, P429, 2012.
- 115) 新井真人: 子どもの手伝いの変化と教育, 秋田大学教育社会学研究第 53 集, P66-86, 1993.
- 116) 中津井貴子, 長坂祐二: 食育に視点をおいた料理教室の教育プログラムに関する系統的文献レビュー, 山口県立大学学術情報, 第 9 号(大学院論集通巻第 17 号), P165-172, 2016.
- 117) 今本美幸, 西川貴子, 伊達佐和子, 森下敏子: 子どもの料理教室における「食」への関心の高まりについて, 神戸女子短期大学論攷, 56 卷, P39-46, 2011.
- 118) 村井陽子, 巽 和枝, 奥田豊子: 実習豆献立を家庭で作る意欲とその関連要因—幼稚園・小学校保護者を対象とした豆料理講習会から—, 日本食育学会誌, 7 卷, 1 号, 41-48 頁, 2013.
- 119) 独立行政法人日本スポーツ振興センター: 平成 19 年度児童生徒の食事状況等調査報告書, P324, 2009.
- 120) 水津久美子, 穴井恭子, 中村さゆり, 山本真弓: 児童の食生活に関する実態と保護者の意識との関連について—児童の元気創造を目指して—, 山口県立大学生生活科学部研究報告, 31, P29-40, 2005.
- 121) 村井陽子, 安藤弘行, 山崎範子, 奥田豊子: 主食・主菜・副菜を組み合わせる食育プログラムの効果—小学校 6 年生を対象とした朝食指導を中心として—, 日本食育学会誌, 第 9 巻第 1 号, P105-112, 2015.
- 122) 永田耕司, 山田加奈子, 西川智子: 小中学校の児童生徒の生活習慣と心身症状の 2 年間比較…生活習慣病予防のための食育推進の効果について…, 加水女子大学加水論文集第 55 集健康生活部編, P87-96, 2012.
- 123) 春木敏: 児童を対象とするライフスキル形成に基礎を置く食生活教育プログラムの開発と評価に関する研究, 栄養学雑誌, Vol. 67No. 4, P178-185, 2009.
- 124) 独立行政法人日本スポーツ振興センター: 平成 22 年度児童生徒の食事状況等調査報

- 告書, P336, 2012.
- 125) 佐々尚美, 加藤佐千子, 田中宏子, 貴田康乃: 大人と一緒にの食事が子どもの食意識・食態度・食知識に及ぼす影響, 日本家庭科教育学会誌, 46(3), P226-233, 2003.
- 126) 村井陽子, 八竹美輝, 奥田豊子: 小学生, 中学生及び大学生の主食・主菜・副菜の食べ方と認識ー食事バランスガイドの活用に向けてー, 日本食生活学会誌, Vol. 21No. 2, P148-155, 2010.
- 127) 福島洋子, 田島真理子: 中学生の保護者の食育に対する意識と取組について, 鹿児島大学教育学部実践研究紀要, Vol. 22, P37-44, 2012.
- 128) 衛藤久美, 中西明美, 武見ゆかり: 家族との夕食共食頻度及び食事中的自発的コミュニケーションと食態度, 食行動, QOL との関連ー小学校 5 年生及び中学校 2 年生における横断的. 縦断的検討ー, 栄養学雑誌, Vol. 72No. 3, P113-125, 2014.
- 129) 竹下和男: 「子どもだけで作る“弁当の日”」ー親は手伝わないで! で深まる家族の時間ー, 日本調理科学会誌, Vol. 41.No. 2., P154-157, 2008.
- 130) 宇都宮市教育委員会, 宇都宮市の学校の食育, 宇都宮市の「お弁当の日」:
<http://www.ueis.ed.jp/school/gakken/1-shokunikansurusidou/1-obentounohi.html> (2017年 7月13日 ダウンロード)
- 131) 竹下和男: “弁当の日” がやってきたー子ども・親・地域が育つ香川・滝宮小の「食育」実践記, 有限会社自然食通信社, P36-41, 2011.
- 132) 竹下和男: 「ごちそうさま」もらったのは“命”のバトン, 有限会社自然食通信社, P66, P84, P103-106, 2012.
- 133) 原陽子, 竹内元: “弁当の日” の特質と実践課題, 宮崎大学教育文化学部附属教育実践総合センター研究紀要, 第19号, P203-215, 2011.
- 134) 竹下和男: できる! を伸ばす弁当の日ー親はけっして手伝わないで, 株式会社共同通信社 K. K. KyodoNews, P48-59, 2013.
- 135) 黒水るみこ, 中川英貴: 中学校における食育指導の実際ー「弁当の日を中心としたカリキュラムマネジメントについてー, 中村学園大学・中村学園大学短期大学部研究機用, 第47号, 2015.

謝辞

本研究に快くご協力いただきました児童生徒及び保護者の皆様に感謝申し上げます。調査対象となった岩国市 A. B 町の小・中学校の校長及び教職員の皆様、関係する栄養教諭・学校栄養職員の皆様、親子料理教室を主催された Y 公益財団法人の皆様にも多大なご協力をいただき感謝申し上げます。

そして、本研究を遂行し、学位論文をまとめるにあたり、多くのご支援、またご指導を賜りました指導教官である長坂祐二先生に深く感謝申し上げます。長坂研究室に受け入れて下さってから現在に至るまで、研究全般および多岐にわたりいつもの確にご指導ご助言を下さり、温かく見守って下さったことは、研究を進めていく上で、大きな励みとなりました。誠にありがとうございました。

また、本論文作成にあたり、審査委員として様々なご助言、ご指導を賜りました、山口県立大学健康福祉学研究科健康福祉学専攻の田中マキ子先生、吉村耕一先生には、ご多忙の中、貴重かつ有益なご指導とご助言を賜りましたことを、深く感謝致します。

さらに、多くの励まし、刺激を頂くとともに、研究全般にわたり、様々なご支援を賜りました長坂研究室の皆様方に深く感謝致します。



食育効果調査票 学校名 学校 年 組 番

日ごろのあなたの生活について、あてはまる番号の○をぬりつぶしてご回答をお願いします。

○: 空白マーク ●: 正しいぬりつぶし /: 不十分なぬりつぶし

この用紙は機械で処理します。回答欄（らん）以外に書きこみをしたり、用紙を汚したり、折り目（おりめ）をつけたりしないように注意してください。

- (1) あなたは、男子ですか？ 女子ですか？（あてはまるものを1つ）
 ①男子 ②女子
- (2) 朝食を食べていますか。（あてはまるものを1つ）
 ①毎日食べる ②ときどき食べない ③毎日食べない
- (3) (2)で、② ③ と答えた人だけ答えましょう。朝食を食べない理由を1つ選びましょう。
 ①食欲がない ②時間がない ③朝食の準備ができていない
 ④太るのがいや ⑤食べる習慣がない
- (4) (2)で、① ② と答えた人だけ答えましょう。自分の食べた朝食の内容に一番近いものを1つ選びましょう。
 ①主食のみ（ごはんだけ、パンだけ）
 ②主食（ごはん、パン）+主菜（にく・魚・たまご・豆製品などのおかず）
 ③主食（ごはん、パン）+副菜（野菜のおかず）
 ④主食（ごはん、パン）+主菜（にく・魚・たまご・豆製品のおかず）+副菜（野菜のおかず）
- (5) 午前中、身体の調子が悪いことがありますか。（あてはまるものを1つ）
 ①ない ②ときどきある ③よくある
- (6) 寝る時間はいつごろですか。一番近い時刻（じこく）を1つ選びましょう。
 ①午後8時より早い ②午後8時 ③午後8時30分 ④午後9時
 ⑤午後9時30分 ⑥午後10時 ⑦午後10時30分 ⑧午後11時
 ⑨午後11時30分 ⑩24時以後
- (7) 朝、起きる時間はいつごろですか。一番近い時刻（じこく）を1つ選びましょう。
 ①午前6時より前 ②午前6時 ③午前6時30分 ④午前7時
 ⑤午前7時30分 ⑥午前7時30分以後
- (8) 便は毎日ですか。（あてはまるものを1つ）
 ①登校前に毎日である ②登校前ではないが、毎日 ③2～3日に1回位である ④4～5日に1回位である
- (9) あなたは、給食をどう思いますか。（あてはまるものを1つ）
 ①好き ②どちらかといえば好き ③どちらかといえばきらい ④きらい

★マークのしかた



(10) (9)で①、②を選んだ人への質問です。その理由を1～3つえらびましょう。

- ①おいしい給食が食べられるから ②好きなものが食べられるから
 ③みんなと一緒に食べられるから ④みんなと同じものが食べられるから
 ⑤先生と一緒に食べられるから ⑥家で食べられない料理が食べられるから
 ⑦栄養バランスのとれた食事が食べられるから

(11) (9)で③、④を選んだ人への質問です。その理由を1～2つ選びましょう。

- ①給食の量が多いから ②苦手なものが出るから ③あじつけがきらいだから

(12) 給食できれいな食べものや料理がでたらどうしますか。(あてはまるものを1つ)

- ①全部食べる ②少し食べる ③食べない ④きれいなものはない

(13) 家できれいな食べものや料理が出たらどうしていますか。(あてはまるものを1つ)

- ①全部食べる ②少し食べる ③食べない ④きれいなものはない

(14) 好ききらいせずに食べることは大切だと思いますか。(あてはまるものを1つ)

- ①思う ②少し思う ③思わない

(15) あなたの住んでいる地域や山口県の郷土料理(きょうどりょうり)を知っていますか。

- ①知っている ②知らない

(16) 朝食を一人で食べることがありますか。

- ①ない ②ときどきある ③よくある

(17) 夕食を一人で食べることがありますか。

- ①ない ②ときどきある ③よくある

(18) 次のことに気をつけて食事をしていますか。あてはまるものを1つ選んでぬりましょう。

		いいえ	あまり	まあまあ	はい
1	食事の前に手洗いをする	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2	朝、昼、夕の3食のごはんを必ず食べる	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3	食事はゆっくり、よくかんで食べる	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4	栄養バランスを考えて食べる	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5	好ききらいをしないで食べる	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6	牛乳を飲む	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7	野菜を食べる	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8	楽しく食べる	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9	食事をするとき、「いただきます」と「ごちそうさま」のあいさつをする	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

★マークのしかた



(19) 次の食品は、主にどんなはたらきをしますか。1つ選んでぬりましょう。

		熱(ねつ)や力(ちから)となる食品 (しょくひん) : きいろのなかま	血(ち)や肉(にく)となる食品(しょくひん) : あかのなかま	体(からだ)の調子(ちょうし)を整(ととの)える食品 (しょくひん) : みどりのなかま
1	じゃがいも	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2	ヨーグルト	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3	かぼちゃ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4	えび	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5	いちご	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6	とうふ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7	バター	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8	もち	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9	みかん	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
10	きゅうり	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

(20) あなたは、自分だけで次のことができますか。1つ選んでぬりましょう。

		いいえ	あまり	まあまあ	はい
1	食べ終わったあとの食器を洗って、片付ける	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2	米をといで、ごはんを炊く	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3	たまねぎの皮をとって、うすく切る	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4	たまご料理(目玉焼き、スクランブルエッグなど)を作ることができる	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5	みそ汁を作ることができる	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6	カレーライスやシチューを作ることができる	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7	栄養バランスのとれた弁当(べんとう)を作ることができる	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8	家族の食事のこんだてを考え、作ることができる	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

あなたは、次のようなことを感じることはありませんか。あてはまるものを1つ選んでぬりましょう。

(21) 朝、すっきり目がさめる

- ①いつもすっきり ②すっきりしないことがある ③すっきりしないことがおおい ④いつもすっきりしない

(22) 食欲がある

- ①いつも食欲がある ②食欲がないことがある ③食欲がないことがおおい ④いつも食欲がない

(23) やる気がおこらない

- ①いつもやる気がある ②やる気がないことがある ③やる気がないことがおおい ④いつもやる気がない

(24) 気分がイライラする

- ①イライラすることはない ②ときどきイライラする ③イライラすることがおおい ④いつもイライラする

(25) 勉強に必要なものや宿題を忘れないで登校する

- ①忘れたことはない ②ときどきある ③忘れたことがおおい ④いつも忘れる

ご協力ありがとうございました

教室参加日	どちらかに○印を付ける 日() 日()
-------	--------------------------

親子料理「食育効果調査票」一児童用事前調査(様式1)一

参加名簿の番号	学年	年	性別	男	女
---------	----	---	----	---	---

問1 朝食を食べていますか。(1つだけ○をつける)

- 1. 毎日食べる
- 2. ときどき食べない
- 3. 毎日食べない

問2-1 問1で 2の「ときどき食べない」3の「毎日食べない」と答えた人だけ答えましょう

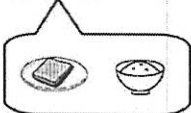
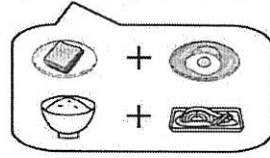
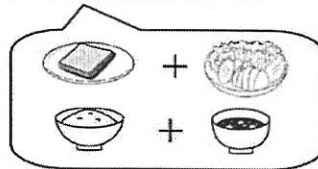
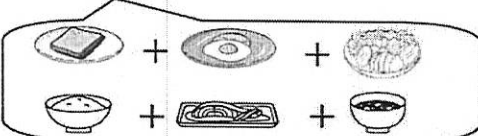
朝食を食べない理由を1つ選びましょう。(1つだけ○をつける)

- 1. 食欲がない
- 2. 時間がない
- 3. 朝食の準備ができていない
- 4. 太るのがいや
- 5. 食べる習慣がない
- 6. その他
[理由を書きましょう]

⑥その他の理由

問2-2 問1で 1の「毎日食べる」と2の「ときどき食べない」と答えた人だけ答えましょう。

朝食では、どのようなものを食べていますか。内容について自分に一番近い番号を1つ選びましょう。

- 1. 主食のみ

- 2. 主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)

- 3. 主食+副菜(野菜のおかず)

- 4. 主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)+副菜(野菜のおかず)

- 5. その他
- 5. その他の内容

問3 寝る時刻、起きる時刻はいつごろですか。およその時刻を記入してください。

寝る時刻はいつ頃ですか。

寝る時刻 _____時 _____分頃

起きる時刻はいつ頃ですか。

起きる時刻 _____時 _____分頃

問4 便は毎日ですか。(1つだけ○をつける)

- 1. 登校前に毎日です
- 2. 登校前ではないが、毎日です
- 3. 2~3日に1回
- 4. 4~5日に1回

問5 好き嫌いせずに食べることは大切だと思いますか。(1つだけ○をつける)

- 1. 思う
- 2. 少し思う
- 3. 思わない

問6 あなたの住んでいる地域や山口県の郷土料理を知っていますか。(1つだけ○をつける)

- 1. 知っている
- 2. 知らない

問7-1 朝食を一人で食べることがありますか。(1つだけ○をつける)

- 1. ない
- 2. ときどきある
- 3. よくある

問7-2 夕食を一人で食べることがありますか。(1つだけ○をつける)

- 1. ない
- 2. ときどきある
- 3. よくある

問8	あなたは、次のようなことに気を付けて食事をしていますか。 (あてはまるものを1つ選んで○をつける)	1 しいつも する	2 していない	3 わからない
問8-1	食事の前に手洗いをする。	1	2	3
問8-2	朝、昼、夕三食必ず食べる。	1	2	3
問8-3	食事はゆっくり、よくかんで食べる。	1	2	3
問8-4	栄養バランスを考えて食べる。	1	2	3
問8-5	好き嫌いをしないで食べる。	1	2	3
問8-6	牛乳を飲む。	1	2	3
問8-7	野菜を食べる。	1	2	3
問8-8	楽しく食べる。	1	2	3
問8-9	食事の前と後の「いただきます」と「ごちそうさま」のあいさつをする。	1	2	3

問9 ア)～ク)の項目は、お手伝いについての質問です。(あてはまるものを1つ選んで○をつける)

	1.よくしている	2.ときどきしている	3.たまにしている	4.していない	
問9-1	食事の手伝いをする	1	2	3	4
問9-2	家の人に頼まれた買い物をする	1	2	3	4
問9-3	料理を作る(料理を作るのを手伝う)	1	2	3	4
問9-4	料理を運んだり、盛り付けたりする	1	2	3	4
問9-5	テーブルをふいたり、はしを用意する	1	2	3	4
問9-6	食べ終わった後のテーブルをふく	1	2	3	4
問9-7	食べ終わった後の食器を洗う	1	2	3	4
問9-8	料理に使った鍋やフライパンを洗う	1	2	3	4

問10 あなたは、次のようなことを感じることはありませんか。あてはまる番号を選んで書きましょう。

- 問10-1 朝、すっきりと目がさめる。 1.いつもすっきり 2.すっきりしないときがある 3.すっきりしないことが多い
4.いつもすっきりしない
- 問10-2 食欲がある。 1.いつも食欲がある 2.食欲がないときがある 3.食欲がないことが多い 4.いつも食欲がない
- 問10-3 やる気がおこらない。 1.いつもやる気がある 2.やる気がないことがある 3.やる気がないことが多い
4.いつもやる気がない
- 問10-4 気分がイライラする。 1.イライラすることはない 2.ときどきイライラする 3.イライラすることが多い
4.いつもイライラする
- 問10-5 宿題や勉強に必要なものを忘れないで登校する。 1.忘れ物はない 2.ときどきある 3.忘れ物をする人が多い
4.いつもある

ご協力ありがとうございました。

親子料理「食育効果調査票」 一児童用直後調査（様式2）－

教室開催日	平成 年 月 日	参加名簿の番号	
学年	年	性別	男 ・ 女

問1 朝ごはんは、主食（きいろ）と主菜（あか）と副菜（みどり）を組み合わせると体によいことがわかりましたか。（〇は1つ）

1. わかった 2. わからなかった

問2 今日（きょう）の親子料理教室で、自分（じぶん）がやったことには〇、やっていないことには×、少しでもやったと思うことには△をつけましょう。（どれか1つ）

- | | | | |
|------------------------|--------------------------|-------------------|--------------------------|
| 1. 材料を洗う・・・ | <input type="checkbox"/> | 9. おだんごを丸める・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 2. 材料を切る・・・ | <input type="checkbox"/> | 10. おだんごをゆでる・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 3. 魚の下処理をする・・・ | <input type="checkbox"/> | 11. おだんごパンチをまぜる | <input type="checkbox"/> |
| 4. 米をとぐ（洗う）・・・ | <input type="checkbox"/> | 12. ス克蘭ブルエッグを作る | <input type="checkbox"/> |
| 5. 炊飯器に材料を入れてごはんを炊く・・・ | <input type="checkbox"/> | 13. 調味料をはかる・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 6. 魚を焼く・・・ | <input type="checkbox"/> | 14. 料理を盛り付ける・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 7. マリネの野菜を炒める・・・ | <input type="checkbox"/> | 15. 皿を洗う・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 8. ズッキーニの冷たいスープを作る | <input type="checkbox"/> | 16. 鍋やフライパンを洗う・・・ | <input type="checkbox"/> |

問3 家に帰って、自分一人（ひとり）でできると思うことには〇、できないと思うことには×、少しでもできると思うことには△をつけましょう。（どれか1つ）

- | | | | |
|------------------------|--------------------------|-------------------|--------------------------|
| 1. 材料を洗う・・・ | <input type="checkbox"/> | 9. おだんごを丸める・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 2. 材料を切る・・・ | <input type="checkbox"/> | 10. おだんごをゆでる・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 3. 魚の下処理をする・・・ | <input type="checkbox"/> | 11. おだんごパンチをまぜる | <input type="checkbox"/> |
| 4. 米をとぐ（洗う）・・・ | <input type="checkbox"/> | 12. ス克蘭ブルエッグを作る | <input type="checkbox"/> |
| 5. 炊飯器に材料を入れてごはんを炊く・・・ | <input type="checkbox"/> | 13. 調味料をはかる・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 6. 魚を焼く・・・ | <input type="checkbox"/> | 14. 料理を盛り付ける・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 7. マリネの野菜を炒める・・・ | <input type="checkbox"/> | 15. 皿を洗う・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 8. ズッキーニの冷たいスープを作る | <input type="checkbox"/> | 16. 鍋やフライパンを洗う・・・ | <input type="checkbox"/> |

とい 問4 いえ かえ つぎ りょうり つく 家に帰ってから、次の料理を作りたいですか。(○は1つ)

- | | | |
|-----------------|-------|--------|
| 1. 根菜炊きオムライス | 1. はい | 2. いいえ |
| 2. いわしのカレチー焼き | 1. はい | 2. いいえ |
| 3. 夏野菜のマリネ | 1. はい | 2. いいえ |
| 4. ズッキーニの冷たいスープ | 1. はい | 2. いいえ |
| 5. 3色おだんごパンチ | 1. はい | 2. いいえ |

とい 問5 じぶん りょうり つく かんそう 自分で料理を作った感想はいかがでしたか。(○は1つ)

1. 楽しい 2. 楽しくない 3. どちらでもない

とい 問6 きょう おやこ りょうり きょうしつ さんか いえ てつだ おも 今日、親子料理教室に参加して、家で手伝いをしたいと思いましたか。

1. はい 2. いいえ

問6-1 問5で1の「はい」に答えた人だけ答えましょう。

次のどの手伝いをしたいと思いましたか。

(番号の横の口に○をつけましょう)

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 1. 食べ終わった後の食器を洗って片付ける |
| <input type="checkbox"/> | 2. 米をといで、ごはんを炊く。 |
| <input type="checkbox"/> | 3. 料理を作る(料理を作るのを手伝う)。 |
| <input type="checkbox"/> | 4. 料理を運んだり、盛り付けたりする。 |
| <input type="checkbox"/> | 5. テーブルをふいたり、はしを用意したりする。 |
| <input type="checkbox"/> | 6. 食べ終わった後のテーブルをふく。 |
| <input type="checkbox"/> | 7. 料理に使った鍋やフライパンを洗う。 |

問7 今日の親子料理教室の感想を書きましょう。

ご協力ありがとうございました

親子料理「食育効果調査票」－児童用事後1ヶ月後(様式3)－

参加名簿の番号	学年	年	性別	男	・	女
---------	----	---	----	---	---	---

問1 朝食を食べていますか。(1つだけ○をつける)

1. 毎日食べる 2. とときき食べない 3. 毎日食べない

問2-1 問1で 2の「とときき食べない」3の「毎日食べない」と答えた人だけ答えましょう

朝食を食べない理由を1つ選びましょう。(1つだけ○をつける)

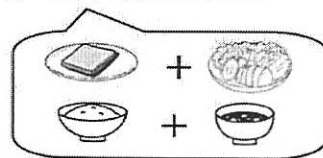
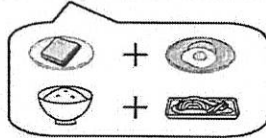
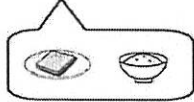
1. 食欲がない 2. 時間がない 3. 朝食の準備ができていない
4. 太るのがいや 5. 食べる習慣がない 6. その他 [理由を書きましょう]

その他の理由

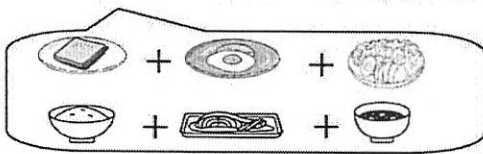
問2-2 問1で 1の「毎日食べる」と2の「とときき食べない」と答えた人だけ答えましょう。

朝食では、どのようなものを食べていますか。内容について自分に一番近い番号を1つ選びましょう。

1. 主食のみ 2. 主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず) 3. 主食+副菜(野菜のおかず)



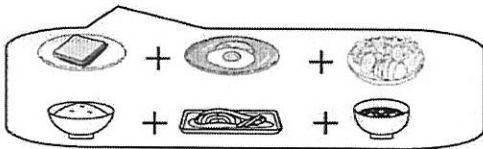
4. 主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)+副菜(野菜のおかず)



5. その他

5. その他の内容

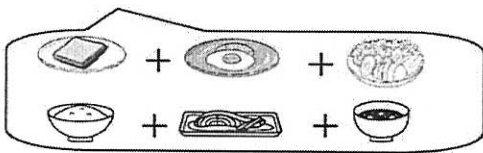
問3 朝食は、主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)+副菜(野菜のおかず)を組み合わせて食べることが体によいということを知っていますか。



(1つだけ○をつける)

1. 知っている 2. 知らない

問4 自分の体のために、朝食は、主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)+副菜(野菜のおかず)を組み合わせて食べようと思いますか。



(1つだけ○をつける)

1. 思う 2. 思わない

問5 寝る時刻、起きる時刻はいつごろですか。およその時刻を記入してください。

寝る時刻はいつ頃ですか。

寝る時刻 _____時 _____分頃

起きる時刻はいつ頃ですか。

起きる時刻 _____時 _____分頃

問7 「親子料理教室」で作った次の料理を家で作りましたか。(○は1つ)

- | | | |
|----------------|------|-------|
| 1.根菜炊きオムライス | 1.はい | 2.いいえ |
| 2.いわしのカレチー焼き | 1.はい | 2.いいえ |
| 3.夏野菜のマリネ | 1.はい | 2.いいえ |
| 4.ズッキーニの冷たいスープ | 1.はい | 2.いいえ |
| 5.3色おだんごパンチ | 1.はい | 2.いいえ |

問8 あなたは、次のようなことに気を付けて食事をしていますか。
(あてはまるものを1つ選んで○をつける)

	1 しいつも する	2 していない	3 わからない
問8-1 食事の前に手洗いをする。	1	2	3
問8-2 朝、昼、夕三食必ず食べる。	1	2	3
問8-3 食事はゆっくり、よくかんで食べる。	1	2	3
問8-4 栄養バランスを考えて食べる。	1	2	3
問8-5 好き嫌いをしないで食べる。	1	2	3
問8-6 牛乳を飲む。	1	2	3
問8-7 野菜を食べる。	1	2	3
問8-8 楽しく食べる。	1	2	3
問8-9 食事の前と後の「いただきます」と「ごちそうさま」のあいさつをする。	1	2	3

問9 ア)～ク)の項目は、お手伝いについての質問です。(あてはまるものを1つ選んで○をつける)

	1.よくしている	2.ときどきしている	3.たまにしている	4.していない
問9-1 食事の手伝いをする	1	2	3	4
問9-2 家の人に頼まれた買い物をする	1	2	3	4
問9-3 料理を作る(料理を作るのを手伝う)	1	2	3	4
問9-4 料理を運んだり、盛り付けたりする	1	2	3	4
問9-5 テーブルをふいたり、はしを用意する	1	2	3	4
問9-6 食べ終わった後のテーブルをふく	1	2	3	4
問9-7 食べ終わった後の食器を洗う	1	2	3	4
問9-8 料理に使った鍋やフライパンを洗う	1	2	3	4

以上で、質問は終わりです。

もう一度、すべての質問にお答えいただいているかお確かめください。

ご協力ありがとうございました

問7 「親子料理教室」で作った次の料理を家で作りましたか。(○は1つ)

- | | | |
|-----------------|-------|--------|
| 1. 根菜炊きオムライス | 1. はい | 2. いいえ |
| 2. いわしのカレー焼き | 1. はい | 2. いいえ |
| 3. 夏野菜のマリネ | 1. はい | 2. いいえ |
| 4. スッキー二の冷たいスープ | 1. はい | 2. いいえ |
| 5. 三色おだんごパンチ | 1. はい | 2. いいえ |

問8 あなたは、次のようなことに気を付けて食事をしていますか。
(あてはまるものを1つ選んで○をつける)

	1 いつも する	2 して いない	3 わ か ら な い
問8-1 食事の前に手洗いをする。	1	2	3
問8-2 朝、昼、夕三食必ず食べる。	1	2	3
問8-3 食事はゆっくり、よくかんで食べる。	1	2	3
問8-4 栄養バランスを考えて食べる。	1	2	3
問8-5 好き嫌いをしないで食べる。	1	2	3
問8-6 牛乳を飲む。	1	2	3
問8-7 野菜を食べる。	1	2	3
問8-8 楽しく食べる。	1	2	3
問8-9 食事の前と後の「いただきます」と「ごちそうさま」のあいさつをする。	1	2	3

問9 ア)～ク)の項目は、お手伝いについての質問です。(あてはまるものを1つ選んで○をつける)

	1.よくしている	2.ときどきしている	3.たまにしている	4.していない
問9-1 食事の手伝いをする	1	2	3	4
問9-2 家の人に頼まれた買い物をする	1	2	3	4
問9-3 料理を作る(料理を作るのを手伝う)	1	2	3	4
問9-4 料理を運んだり、盛り付けたりする	1	2	3	4
問9-5 テーブルをふいたり、はしを用意する	1	2	3	4
問9-6 食べ終わった後のテーブルをふく	1	2	3	4
問9-7 食べ終わった後の食器を洗う	1	2	3	4
問9-8 料理に使った鍋やフライパンを洗う	1	2	3	4

以上で、質問は終わりです。

もう一度、すべての質問にお答えいただいているかお確かめください。

ご協力ありがとうございました

教室参加日	どちらかに○印を付ける 日() 日()	参加名簿の番号	
-------	--------------------------	---------	--

親子料理「食育効果調査票」一保護者用事前調査(様式5)一

① あなたは、お子さんの(1 母親 2 父親 3 祖母 4 祖父 5 その他)

② あなたは(1 家事専業 2 有職(週40時間未満) 3 有職(週40時間以上))

③この「親子料理教室」の参加回数 回目 ④御家庭に食器洗浄機はありますか。 ア ない イ ある

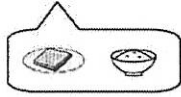
あてはまるものを1つ選んで○をつけてください。

問1 あなたは、毎朝朝食を食べますか。 1 必ず食べる 2 週に2~3回食べないことがある
3 週4~5日食べないことがある 4 ほとんど食べない

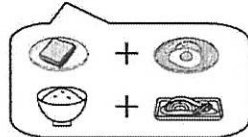
問2-1 (問1で ① ② と答えた人だけ答えましょう)

朝食では、どのようなものを食べていますか。内容について自分に一番近い番号を1つ選びましょう。

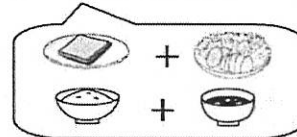
① 主食のみ



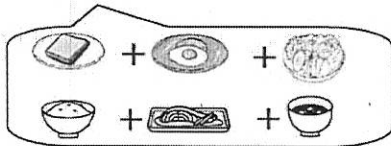
② 主食+主菜(肉・魚・たまご・豆腐製品などのおかず)



③ 主食+副菜(野菜のおかず)



④ 主食+主菜(肉・魚・たまご・豆腐製品などのおかず)+副菜(野菜のおかず)



⑤ その他

⑤ その他の内容

問2-2 問1で2~4と答えた人だけ答えてください。

朝食を食べない理由を1つ選びましょう。(1つだけ○をつける)

1 食欲がない 2 時間がない 3 朝食を作らない 4 太るのがいや 5 食べる習慣がない

問3 以下のア)~ケ)の質問は、あなたの普段の食生活についての質問です。(1つだけ○をつける)

	1 いつもしている	2 ときどきしている	3 たまにしている	4 していない
ア) 野菜をしっかり食べる	1	2	3	4
イ) 多くの食品を食べる	1	2	3	4
ウ) 好き嫌いをしないで食べる	1	2	3	4
エ) 食事はよくかんで食べる	1	2	3	4
オ) 一日3食必ず食べる	1	2	3	4
カ) 肉料理や揚げものを食べすぎない	1	2	3	4
キ) 果物を食べる	1	2	3	4
ク) スナック菓子や甘いお菓子を食べすぎない	1	2	3	4
ケ) 清涼飲料水を飲み過ぎない	1	2	3	4

裏へつづく

問4 ア)～ツ)の項目について、あなたが食事を作る時にどんなことを考えていますか。(1つだけ○をつける)

ア) 食事作り 1 栄養のバランス 2 食べやすさ 3 野菜を使う 4 用意的やすさ 5 好み

イ) 朝食作りにかかる時間 1 10分未満 2 10～20分 3 20分以上

ウ) 朝食を作るとき、主食+主菜+副菜を組み合わせた食事になるよう意識して作っていますか

1 よくしている 2 ととききしている 3 たまにしている 4 していない

エ) 夕食作りにかかる時間 1 10分未満 2 10～20分 3 20分以上

オ) 夕食を作るとき、主食+主菜+副菜を組み合わせた食事になるよう意識して作っていますか

1 よくしている 2 ととききしている 3 たまにしている 4 していない

	1 よく している	2 とときき している	3 たまに している	4 して いない
カ) 一日1回は、みそ汁を作る	1	2	3	4
キ) 漬物(たくあん、ぬか漬など)を食卓に並べる	1	2	3	4
ク) 一日1回は根菜類やいも類を使った料理を作る	1	2	3	4
ケ) 海そうや魚を使った料理を作る	1	2	3	4
コ) 誕生日や行事にあった料理を作る	1	2	3	4
サ) 正月におせち料理や雑煮を作る	1	2	3	4
シ) 彼岸におはぎ(ぼた餅)を食べる	1	2	3	4
ス) 押し寿司や散しずしなど、手作りの寿司を作る	1	2	3	4
セ) 煮ごみや酢物などその地域に伝わる料理を作る	1	2	3	4
ソ) その時期の旬の食材を使った料理を作る	1	2	3	4
タ) 自分の家で栽培した野菜や釣ってきた魚を使って料理を作る	1	2	3	4
チ) 心をこめて料理を作る	1	2	3	4
ツ) 楽しんで料理を作る	1	2	3	4

問5-1 あなたは、お子さんの食生活で悩んでいることがありますか。 1 ない 2 ある

問5-2 問8-1で、「2 ある」と回答した方のみお答えください。お子さんの食生活で悩んでおられることは何ですか。

1 好き嫌い 2 少食 3 遅食 4 箸の持ち方 5 食事に集中しない

問6 あなたは、子どもに食事のマナーを教えたり、注意したりすることがありますか。

1 よくしている 2 ととききある 3 たまにある 4 していない

問7 あなたは、子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりしますか。

1 よくしている 2 ととききある 3 たまにある 4 していない

問8 あなたは、子どもの頃に親から料理を教えてもらったり、手伝ったりした経験はありますか。

1 よくしていた 2 ととききしていた 3 たまにしていた 4 していなかった

ご協力ありがとうございました。

親子料理「食育効果調査票」－保護者用直後調査(様式6)－

教室開催日	平成 年 月 日	参加名簿の番号	
年齢	歳	性別	男 ・ 女

問1 親子料理教室に参加してよかったですか

- 1.はい 2.いいえ

問2 朝ごはんを栄養バランスよく食べることの大切さがわかりましたか。(〇は1つ)

- 1.はい 2.いいえ

問3 主食+主菜+副菜を組み合わせた朝ごはんを食べたいと思いましたか。(〇は1つ)

- 1.はい 2.いいえ

問4 主食+主菜+副菜を組み合わせた朝ごはんの用意をしようと思いますか。(〇は1つ)

- 1.はい 2.いいえ

問5 今日作った次の料理はおいしかったですか。(〇は1つ)

- | | | |
|----------------|------|-------|
| 1.根菜炊きオムライス | 1.はい | 2.いいえ |
| 2.いわしのカレー焼き | 1.はい | 2.いいえ |
| 3.夏野菜のマリネ | 1.はい | 2.いいえ |
| 4.ズッキーニの冷たいスープ | 1.はい | 2.いいえ |
| 5.3色おだんごパンチ | 1.はい | 2.いいえ |

問6 今日作った次の料理の作り方は簡単でしたか。(〇は1つ)

- | | | |
|----------------|------|-------|
| 1.根菜炊きオムライス | 1.はい | 2.いいえ |
| 2.いわしのカレー焼き | 1.はい | 2.いいえ |
| 3.夏野菜のマリネ | 1.はい | 2.いいえ |
| 4.ズッキーニの冷たいスープ | 1.はい | 2.いいえ |
| 5.3色おだんごパンチ | 1.はい | 2.いいえ |

問7 家に帰って、今日作った次の料理を作ってみたいと思いますか。(〇は1つ)

- | | | |
|----------------|------|-------|
| 1.根菜炊きオムライス | 1.はい | 2.いいえ |
| 2.いわしのカレー焼き | 1.はい | 2.いいえ |
| 3.夏野菜のマリネ | 1.はい | 2.いいえ |
| 4.ズッキーニの冷たいスープ | 1.はい | 2.いいえ |
| 5.3色おだんごパンチ | 1.はい | 2.いいえ |

問8 お子様は、普段、家で次の手伝いをしていますか。(○は1つ)

- | | | |
|--------------------------|-------|--------|
| 1. 食べ終わった後の食器を洗って片付ける。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 2. 米をといで、ごはんを炊く。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 3. 料理を作る(料理を作るのを手伝う)。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 4. 料理を運んだり、盛り付けたりする。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 5. テーブルをふいたり、はしを用意したりする。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 6. 食べ終わった後のテーブルをふく。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 7. 料理に使った鍋やフライパンを洗う。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 8. ふろの掃除する。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 9. 洗濯物をたたむ。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 10. 洗濯物を干す。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 11. 掃除機を使って、家を掃除する。 | 1. はい | 2. いいえ |

問9 今日、親子料理教室に参加して、新たにお子様にさせたいと思う手伝いはありますか。

1. はい 2. いいえ

問9-1 問9で1の「はい」に○をつけられた方にお尋ねします。
その手伝いは、上記問8の1～11のどれですか、番号をご記入ください。
(番号はいくつでも)



問8の1～11に該当するものがない場合は具体的な内容をご記入ください。

問10 今後、親子料理教室に参加する機会があれば参加したいと思いますか。

1. はい 2. いいえ

問11 今日の親子料理教室に対するご意見・ご感想をお書きください。

ご協力ありがとうございました

親子料理「食育効果調査票」－保護者用事後1ヶ月後(様式7)－

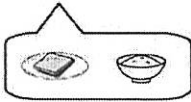
あてはまるものを1つ選んで○をつけてください。

- 問1 あなたは、毎朝朝食を食べますか。
- 1 必ず食べる 2 週に2～3回食べないことがある
- 3 週4～5日食べないことがある 4 ほとんど食べない

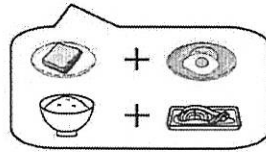
問2-1 (問1で ① ② と答えた人だけ答えましょう)

朝食では、どのようなものを食べていますか。内容について自分に一番近い番号を1つ選びましょう。

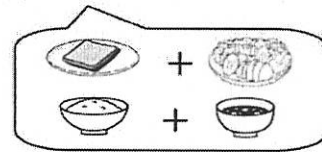
① 主食のみ



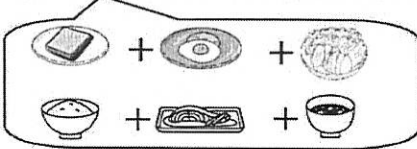
② 主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)



③ 主食+副菜(野菜のおかず)



④ 主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)+副菜(野菜のおかず)



⑤ その他

⑤ その他の内容

問2-2 問1で2～4と答えた人だけ答えてください。

朝食を食べない理由を1つ選びましょう。(1つだけ○をつける)

- 1 食欲がない 2 時間がない 3 朝食を作らない 4 太るのがいや 5 食べる習慣がない

問3 以下のア)～ケ)の質問は、あなたの普段の食生活についての質問です。(1つだけ○をつける)

	1 いつも している	2 ときどき している	3 たまに している	4 していない
ア) 野菜をしっかり食べる	1	2	3	4
イ) 多くの食品を食べる	1	2	3	4
ウ) 好き嫌いをしないで食べる	1	2	3	4
エ) 食事はよくかんで食べる	1	2	3	4
オ) 一日3食必ず食べる	1	2	3	4
カ) 肉料理や揚げものを食べすぎない	1	2	3	4
キ) 果物を食べる	1	2	3	4
ク) スナック菓子や甘いお菓子を食べすぎない	1	2	3	4
ケ) 清涼飲料水を飲み過ぎない	1	2	3	4

裏へつづく

問4 ア)～ツ)の項目について、あなたが食事を作る時にどんなことを考えていますか。(1つだけ○をつける)

- ア) 食事作り 1 栄養のバランス 2 食べやすさ 3 野菜を使う 4 用意のしやすさ 5 好み
- イ) 朝食作りにかかる時間 1 10分未満 2 10～20分 3 20分以上
- ウ) 朝食を作るとき、主食+主菜+副菜を組み合わせた食事になるよう意識して作っていますか
 1 よくしている 2 ときどきしている 3 たまにしている 4 していない
- エ) 夕食作りにかかる時間 1 10分未満 2 10～20分 3 20分以上
- オ) 夕食を作るとき、主食+主菜+副菜を組み合わせた食事になるよう意識して作っていますか
 1 よくしている 2 ときどきしている 3 たまにしている 4 していない

	1 よく している	2 ときどき している	3 たまにし ている	4 して いない
カ) 一日1回は、みそ汁を作る	1	2	3	4
キ) 漬物(たくあん、ぬか漬など)を食卓に並べる	1	2	3	4
ク) 一日1回は根菜類やいも類を使った料理を作る	1	2	3	4
ケ) 海そうや魚を使った料理を作る	1	2	3	4
コ) 誕生日や行事にあった料理を作る	1	2	3	4
サ) 正月におせち料理や雑煮を作る	1	2	3	4
シ) 彼岸におはぎ(ぼた餅)を食べる	1	2	3	4
ス) 押し寿司や散しずしなど、手作りの寿司を作る	1	2	3	4
セ) 煮ごみや酢物などその地域に伝わる料理を作る	1	2	3	4
ソ) その時期の旬の食材を使った料理を作る	1	2	3	4
タ) 自分の家で栽培した野菜や釣ってきた魚を使って料理を作る	1	2	3	4
チ) 心をこめて料理を作る	1	2	3	4
ツ) 楽しんで料理を作る	1	2	3	4

問7 あなたは、「親子料理教室」に参加した後、子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりしますか。

- 1 よくしている 2 ときどきある 3 たまにある 4 していない

以上で、質問は終わりです。

もう一度、すべての質問にお答えいただいているかお確かめください。

ご協力ありがとうございました。

参加名簿の番号	
---------	--

親子料理「食育効果調査票」－保護者用事後3ヶ月後(様式8)－

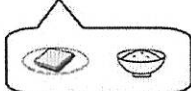
あてはまるものを1つ選んで○をつけてください。

- 問1 あなたは、毎朝朝食を食べますか。
- 1 必ず食べる 2 週に2～3回食べないことがある
- 3 週4～5日食べないことがある 4 ほとんど食べない

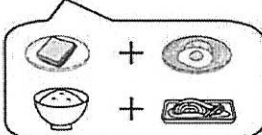
問2-1 (問1で ① ② と答えた人だけ答えましょう)

朝食では、どのようなものを食べていますか。内容について自分に一番近い番号を1つ選びましょう。

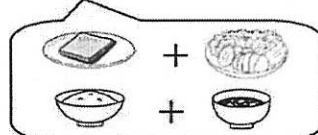
① しやしよく 主食のみ



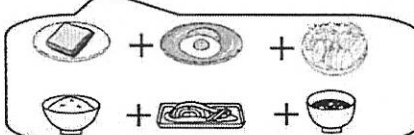
② しやしよく しやしよく にくさかな まめせいひん 主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)



③ しやしよく さくさい やさい 主食+副菜(野菜のおかず)



④ しやしよく しやしよく にくさかな まめせいひん さくさい やさい 主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)+副菜(野菜のおかず)



⑤ その他

⑤ その他の内容

問2-2 問1で2～4と答えた人だけ答えてください。
朝食を食べない理由を1つ選びましょう。(1つだけ○をつける)

- 1 食欲がない 2 時間がない 3 朝食を作らない 4 太るのがいや 5 食べる習慣がない

問3 以下のア)～ケ)の質問は、あなたの普段の食生活についての質問です。(1つだけ○をつける)

	1 いつも している	2 ときどき している	3 たまに している	4 していない
ア) 野菜をしっかり食べる	1	2	3	4
イ) 多くの食品を食べる	1	2	3	4
ウ) 好き嫌いをしないで食べる	1	2	3	4
エ) 食事はよくかんで食べる	1	2	3	4
オ) 一日3食必ず食べる	1	2	3	4
カ) 肉料理や揚げものを食べすぎない	1	2	3	4
キ) 果物を食べる	1	2	3	4
ク) スナック菓子や甘いお菓子を食べすぎない	1	2	3	4
ケ) 清涼飲料水を飲み過ぎない	1	2	3	4

裏へつづく

問4 ア)～ツ)の項目について、あなたが食事を作る時にどんなことを考えていますか。(1つだけ○をつける)

- ア) 食事作り 1 栄養のバランス 2 食べやすさ 3 野菜を使う 4 用意のしやすさ 5 好み
- イ) 朝食作りにかかる時間 1 10分未満 2 10～20分 3 20分以上
- ウ) 朝食を作るとき、主食+主菜+副菜を組み合わせた食事になるよう意識して作っていますか
 1 よくしている 2 ときどきしている 3 たまにしている 4 していない
- エ) 夕食作りにかかる時間 1 10分未満 2 10～20分 3 20分以上
- オ) 夕食を作るとき、主食+主菜+副菜を組み合わせた食事になるよう意識して作っていますか
 1 よくしている 2 ときどきしている 3 たまにしている 4 していない

	1 よく している	2 ときどき している	3 たまに している	4 して いない
カ) 一日1回は、みそ汁を作る	1	2	3	4
キ) 漬物(たくあん、ぬか漬など)を食卓に並べる	1	2	3	4
ク) 一日1回は根菜類やいも類を使った料理を作る	1	2	3	4
ケ) 海そうや魚を使った料理を作る	1	2	3	4
コ) 誕生日や行事にあつた料理を作る	1	2	3	4
サ) 正月におせち料理や雑煮を作る	1	2	3	4
シ) 彼岸におはぎ(ぼた餅)を食べる	1	2	3	4
ス) 押し寿司や散しずしなど、手作りの寿司を作る	1	2	3	4
セ) 煮ごみや酢物などその地域に伝わる料理を作る	1	2	3	4
ソ) その時期の旬の食材を使った料理を作る	1	2	3	4
タ) 自分の家で栽培した野菜や釣ってきた魚を使って料理を作る	1	2	3	4
チ) 心をこめて料理を作る	1	2	3	4
ツ) 楽しんで料理を作る	1	2	3	4

問7 あなたは、「親子料理教室」に参加した後、子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりしますか。

- 1 よくしている 2 ときどきある 3 たまにある 4 していない

問8 「親子料理教室」に参加したことで、お子さんは参加する前と比べて、家で料理や手伝いをすることはありますか。

- 1 よくしている 2 ときどきある 3 たまにある 4 していない

以上で、質問は終わりです。

もう一度、すべての質問にお答えいただいているかお確かめください。

ご協力ありがとうございました。

教室参加日	どちらかに○印を付ける
	日() 日()

親子料理「食育効果調査票」一児童用事前調査(様式1)一

参加名簿の番号	学年	年	性別	男 ・ 女
---------	----	---	----	-------

問1 朝食を食べていますか。(1つだけ○をつける)

1. 毎日食べる 2. ときどき食べない 3. 毎日食べない

問2-1 問1で 2の「ときどき食べない」3の「毎日食べない」と答えた人だけ答えましょう

朝食を食べない理由を1つ選びましょう。(1つだけ○をつける)

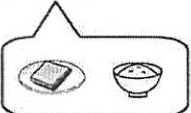
1. 食欲がない 2. 時間ががない 3. 朝食の準備ができていない 6. その他
[理由を書きましょう]
4. 太るのがいや 5. 食べる習慣がない

⑥その他の理由

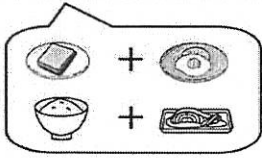
問2-2 問1で 1の「毎日食べる」と2の「ときどき食べない」と答えた人だけ答えましょう。

朝食では、どのようなものを食べていますか。内容について自分に一番近い番号を1つ選びましょう。

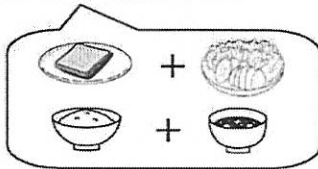
1. 主食のみ



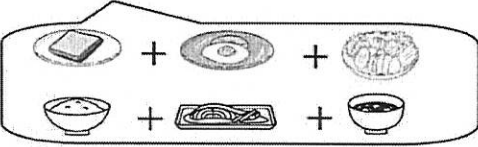
2. 主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)



3. 主食+副菜(野菜のおかず)



4. 主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)+副菜(野菜のおかず)



5. その他

5. その他の内容

問3 寝る時刻、起きる時刻はいつごろですか。およその時刻を記入してください。

寝る時刻はいつ頃ですか。

寝る時刻 _____時 _____分頃

起きる時刻はいつ頃ですか。

起きる時刻 _____時 _____分頃

問4 便は毎日ですか。(1つだけ○をつける)

1. 登校前に毎日です 2. 登校前ではないが、毎日です 3. 2~3日に1回 4. 4~5日に1回

問5 好き嫌いせずに食べることは大切だと思いますか。(1つだけ○をつける)

1. 思う 2. 少し思う 3. 思わない

問6 あなたの住んでいる地域や山口県の郷土料理を知っていますか。(1つだけ○をつける)

1. 知っている 2. 知らない

問7-1 朝食を一人で食べることがありますか。(1つだけ○をつける)

1. ない 2. ときどきある 3. よくある

問7-2 夕食を一人で食べることがありますか。(1つだけ○をつける)

1. ない 2. ときどきある 3. よくある

問8	あなたは、次のようなことに気を付けて食事をしていますか。 (あてはまるものを1つ選んで○をつける)	1 いつも している	2 して いない	3 わ か ら な い
問8-1	食事の前に手洗いをする。	1	2	3
問8-2	朝、昼、夕三食必ず食べる。	1	2	3
問8-3	食事はゆっくり、よくかんで食べる。	1	2	3
問8-4	栄養バランスを考えて食べる。	1	2	3
問8-5	好き嫌いをしないで食べる。	1	2	3
問8-6	牛乳を飲む。	1	2	3
問8-7	野菜を食べる。	1	2	3
問8-8	楽しく食べる。	1	2	3
問8-9	食事の前と後の「いただきます」と「ごちそうさま」のあいさつをする。	1	2	3

問9 ア)～ク)の項目は、お手伝いについての質問です。(あてはまるものを1つ選んで○をつける)

	1.よくしている	2.ときどきしている	3.たまにしている	4.していない	
問9-1	食事の手伝いをする	1	2	3	4
問9-2	家の人に頼まれた買い物をする	1	2	3	4
問9-3	料理を作る(料理を作るのを手伝う)	1	2	3	4
問9-4	料理を運んだり、盛り付けたりする	1	2	3	4
問9-5	テーブルをふいたり、はしを用意する	1	2	3	4
問9-6	食べ終わった後のテーブルをふく	1	2	3	4
問9-7	食べ終わった後の食器を洗う	1	2	3	4
問9-8	料理に使った鍋やフライパンを洗う	1	2	3	4

問10 あなたは、次のようなことを感じることはありませんか。あてはまる番号を選んで書きましょう。

- 問10-1 朝、すっきりと目がさめる。 1.いつもすっきり 2.すっきりしないときがある 3.すっきりしないことが多い
4.いつもすっきりしない
- 問10-2 食欲がある。 1.いつも食欲がある 2.食欲がないときがある 3.食欲がないことが多い 4.いつも食欲がない
- 問10-3 やる気がおこらない。 1.いつもやる気がある 2.やる気がないことがある 3.やる気がないことが多い
4.いつもやる気がない
- 問10-4 気分がイライラする。 1.イライラすることはない 2.ときどきイライラする 3.イライラすることが多い
4.いつもイライラする
- 問10-5 宿題や勉強に必要なものを忘れないで登校する。 1.忘れ物はない 2.ときどきある 3.忘れ物をする人が多い
4.いつもある

ご協力ありがとうございました。

親子料理「食育効果調査票」 一児童用直後調査（様式2）

教室開催日	平成 年 月 日	参加名簿の番号	
学年	年	性別	男 ・ 女

問1 朝ごはんは、主食（きいろ）と主菜（あか）と副菜（みどり）を組み合わせると体によいことがわかりましたか。（○は1つ）

1. わかった 2. わからなかった

問2 今日の親子料理教室で、自分がやったことには○、やっていないことには×、少しでもやったと思うことには△をつけましょう。（どれか1つ）

- | | | | |
|------------------|--------------------------|-------------------|--------------------------|
| 1. 材料を洗う・・・ | <input type="checkbox"/> | 9. ひじきの炒め煮を作る・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 2. 材料を切る・・・ | <input type="checkbox"/> | 10. おにぎらずをつくる・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 3. 米をとぐ（洗う）・・・ | <input type="checkbox"/> | 11. 調味料をはかる・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 4. 炊飯器でごはんを炊く | <input type="checkbox"/> | 12. 料理を盛付ける・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 5. たまごをわる・・・ | <input type="checkbox"/> | 13. 皿を洗う・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 6. たまごやきを作る・・・ | <input type="checkbox"/> | 14. 鍋やフライパンを洗う・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 7. マリネの野菜を炒める・・・ | <input type="checkbox"/> | | |
| 8. とうがんスープを作る | <input type="checkbox"/> | | |

問3 家に帰って、自分一人できると思うことには○、できないと思うことには×、少しでもできると思うことには△をつけましょう。（どれか1つ）

- | | | | |
|------------------|--------------------------|-------------------|--------------------------|
| 1. 材料を洗う・・・ | <input type="checkbox"/> | 9. ひじきの炒め煮を作る・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 2. 材料を切る・・・ | <input type="checkbox"/> | 10. おにぎらずをつくる・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 3. 米をとぐ（洗う）・・・ | <input type="checkbox"/> | 11. 調味料をはかる・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 4. 炊飯器に米と水を入れて炊く | <input type="checkbox"/> | 12. 料理を盛付ける・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 5. たまごをわる・・・ | <input type="checkbox"/> | 13. 皿を洗う・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 6. あつやきたまごを作る・・・ | <input type="checkbox"/> | 14. 鍋やフライパンを洗う・・・ | <input type="checkbox"/> |
| 7. マリネの野菜を炒める・・・ | <input type="checkbox"/> | | |
| 8. とうがんスープを作る | <input type="checkbox"/> | | |

とい 問4 ^{いえ}家に^{かえ}帰ってから、^{つぎ}次の^{りょうり}料理を^{つく}作りたいですか。(○は1つ)

- | | | |
|-----------------------|-------|--------|
| 1. おにぎらず(厚焼き卵、ハム、レタス) | 1. はい | 2. いいえ |
| 2. おにぎらず(ひじきの炒め煮) | 1. はい | 2. いいえ |
| 3. 夏野菜のマリネ | 1. はい | 2. いいえ |
| 4. トマトのカップレーゼ | 1. はい | 2. いいえ |
| 5. とうがんスープ | 1. はい | 2. いいえ |

とい 問5 ^{じぶん}自分で^{りょうり}料理を^{つく}作った^{かんじ}感想は^{いか}いかがでしたか。(○は1つ)

1. 楽しい 2. 楽しくない 3. どちらでもない

とい 問6 ^{きょう}今日、^{おやこ}親子^{りょうり}料理^{きょうしつ}教室に^{さんか}参加して、^{いえ}家で^{てつだ}手伝いを^{したい}したいと思いますか。^{おも}おもう

1. はい 2. いいえ

問6-1 問5で1の「はい」に答えた人だけ答えましょう。
次のどの手伝いをしたいと思いましたか。(番号の横の口に○をつけましょう)

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 1. 食べ終わった後の食器を洗って片付ける |
| <input type="checkbox"/> | 2. ^{こめ} 米を ^と といで、 ^{ごはん} ごはんを ^た 炊く。 |
| <input type="checkbox"/> | 3. ^{りょうり} 料理を作る(料理を作るのを ^{てつだ} 手伝う)。 |
| <input type="checkbox"/> | 4. 料理を運んだり、盛り付けたりする。 |
| <input type="checkbox"/> | 5. テーブルをふいたり、はしを用意したりする。 |
| <input type="checkbox"/> | 6. 食べ終わった後のテーブルをふく。 |
| <input type="checkbox"/> | 7. 料理に使った鍋やフライパンを洗う。 |

問7 今日の親子料理教室の感想を書きましょう。

ご協力ありがとうございました

親子料理「食育効果調査票」－児童用事後1ヶ月後(様式3)－

参加名簿の番号	学年	年	性別	男	・	女
---------	----	---	----	---	---	---

問1 朝食を食べていますか。(1つだけ○をつける)

- 1. 毎日食べる
- 2. とくどき食べない
- 3. 毎日食べない

問2-1 問1で 2の「とくどき食べない」3の「毎日食べない」と答えた人だけ答えましょう

朝食を食べない理由を1つ選びましょう。(1つだけ○をつける)

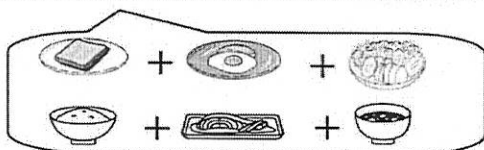
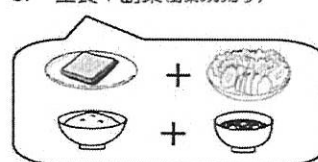
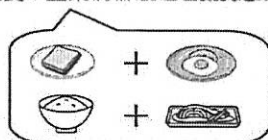
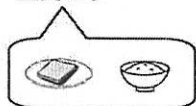
- 1. ^{いばく}食欲がない
- 2. 時間がない
- 3. 朝食の準備ができていない
- 4. 太るのがいや
- 5. ^た食べる習慣がない
- 6. その他 [理由を書きましょう]

その他の理由

問2-2 問1で 1の「毎日食べる」と2の「とくどき食べない」と答えた人だけ答えましょう。

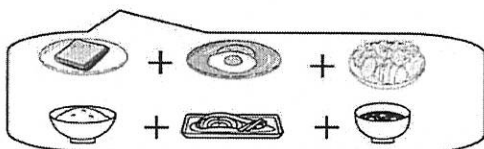
朝食では、どのようなものを食べていますか。内容について自分に一番近い番号を1つ選びましょう。

- 1. ^{しじゆ}主食のみ
- 2. ^{しじゆ}主食 + ^{しじゆい}主菜 (肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)
- 3. ^{しじゆ}主食 + ^{ふくさい}副菜 (野菜のおかず)
- 4. ^{しじゆ}主食 + ^{しじゆい}主菜 (肉・魚・たまご・豆製品などのおかず) + ^{ふくさい}副菜 (野菜のおかず)
- 5. その他



5. その他の内容

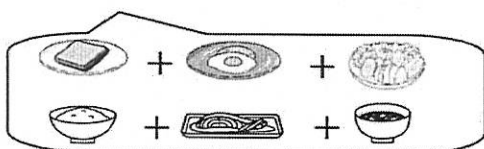
問3 朝食は、主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)+副菜(野菜のおかず)を組み合わせる食べ方が体によいということを知っていますか。



(1つだけ○をつける)

- 1. 知っている
- 2. 知らない

問4 自分の体のために、朝食は、主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)+副菜(野菜のおかず)を組み合わせる食べようと思いますか。



(1つだけ○をつける)

- 1. 思う
- 2. 思わない

問5 ^{かろ}寝る時刻、^{おきる}起きる時刻はいつごろですか。およその時刻を記入してください。

寝る時刻はいつ頃ですか。寝る時刻 _____時 _____分頃

起きる時刻はいつ頃ですか。起きる時刻 _____時 _____分頃

問7 「親子料理教室」で作った次の料理を家で作りましたか。(○は1つ)

- | | | |
|----------------------|------|-------|
| 1.おにぎらず(厚焼き卵、ハム、レタス) | 1.はい | 2.いいえ |
| 2.おにぎらず(ひじきの炒め煮) | 1.はい | 2.いいえ |
| 3.夏野菜のマリネ | 1.はい | 2.いいえ |
| 4.トマトのカップレーゼ | 1.はい | 2.いいえ |
| 5.とうがんとスープ | 1.はい | 2.いいえ |

問8 あなたは、次のようなことに気を付けて食事をしていますか。
(あてはまるものを1つ選んで○をつける)

	1 している	2 していない	3 わからない
問8-1 食事の前に手洗いをする。	1	2	3
問8-2 朝、昼、夕三食必ず食べる。	1	2	3
問8-3 食事はゆっくり、よくかんで食べる。	1	2	3
問8-4 栄養バランスを考えて食べる。	1	2	3
問8-5 好き嫌いをしないで食べる。	1	2	3
問8-6 牛乳を飲む。	1	2	3
問8-7 野菜を食べる。	1	2	3
問8-8 楽しく食べる。	1	2	3
問8-9 食事の前と後の「いただきます」と「ごちそうさま」のあいさつをする。	1	2	3

問9 ア)～ク)の項目は、お手伝いについての質問です。(あてはまるものを1つ選んで○をつける)

	1.よくしている	2.ときどきしている	3.たまにしている	4.していない
問9-1 食事の手伝いをする	1	2	3	4
問9-2 家の人に頼まれた買い物をする	1	2	3	4
問9-3 料理を作る(料理を作るのを手伝う)	1	2	3	4
問9-4 料理を運んだり、盛り付けたりする	1	2	3	4
問9-5 テーブルをふいたり、はしを用意する	1	2	3	4
問9-6 食べ終わった後のテーブルをふく	1	2	3	4
問9-7 食べ終わった後の食器を洗う	1	2	3	4
問9-8 料理に使った鍋やフライパンを洗う	1	2	3	4

以上で、質問は終わりです。

もう一度、すべての質問にお答えいただいているかお確かめください。

ご協力ありがとうございました

親子料理「食育効果調査票」一児童用事後3ヶ月後(様式4)一

参加名簿の番号	学年	年	性別	男	女
---------	----	---	----	---	---

問1 朝食を食べていますか。(1つだけ○をつける)

1. 毎日食べる 2. とときき食べない 3. 毎日食べない

問2-1 問1で 2の「とときき食べない」3の「毎日食べない」と答えた人だけ答えましょう

朝食を食べない理由を1つ選びましょう。(1つだけ○をつける)

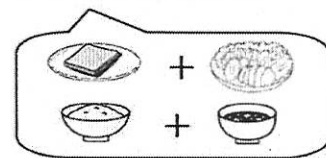
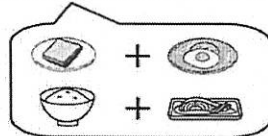
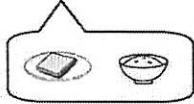
1. 食欲がない 2. 時間がない 3. 朝食の準備ができていない
4. 太るのがいや 5. 食べる習慣がない 6. その他 [理由を書きましょう]

その他の理由

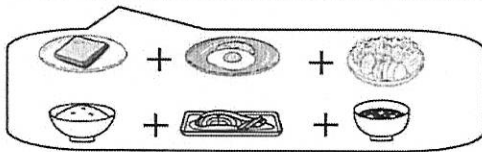
問2-2 問1で 1の「毎日食べる」と2の「とときき食べない」と答えた人だけ答えましょう。

朝食では、どのようなものを食べていますか。内容について自分に一番近い番号を1つ選びましょう。

1. 主食のみ 2. 主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず) 3. 主食+副菜(野菜のおかず)



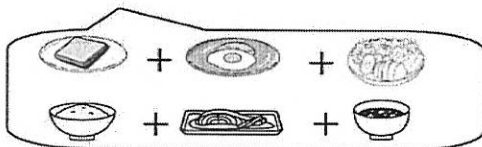
4. 主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)+副菜(野菜のおかず)



5. その他

5. その他の内容

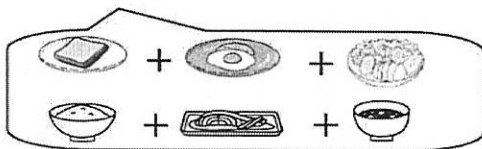
問3 朝食は、主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)+副菜(野菜のおかず)を組み合わせる食べ方が体によいということを知っていますか。



(1つだけ○をつける)

1. 知っている 2. 知らない

問4 自分の体のために、朝食は、主食+主菜(肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)+副菜(野菜のおかず)を組み合わせる食べようと思いますか。



(1つだけ○をつける)

1. 思う 2. 思わない

問5 寝る時刻、起きる時刻はいつごろですか。およその時刻を記入してください。

寝る時刻はいつ頃ですか。

寝る時刻 _____時 _____分頃

起きる時刻はいつ頃ですか。

起きる時刻 _____時 _____分頃

問7 「親子料理教室」で作った次の料理を家で作りましたか。(○は1つ)

- | | | |
|----------------------|------|-------|
| 1.おにぎらず(厚焼き卵、ハム、レタス) | 1.はい | 2.いいえ |
| 2.おにぎらず(ひじきの炒め煮) | 1.はい | 2.いいえ |
| 3.夏野菜のマリネ | 1.はい | 2.いいえ |
| 4.トマトのカップレーゼ | 1.はい | 2.いいえ |
| 5.とうがんスープ | 1.はい | 2.いいえ |

問8 あなたは、次のようなことに気を付けて食事をしていますか。
(あてはまるものを1つ選んで○をつける)

	1 しいつも る	2 していな い	3 わから ない
問8-1 食事の前に手洗いをする。	1	2	3
問8-2 朝、昼、夕三食必ず食べる。	1	2	3
問8-3 食事はゆっくり、よくかんで食べる。	1	2	3
問8-4 栄養バランスを考えて食べる。	1	2	3
問8-5 好き嫌いをしないで食べる。	1	2	3
問8-6 牛乳を飲む。	1	2	3
問8-7 野菜を食べる。	1	2	3
問8-8 楽しく食べる。	1	2	3
問8-9 食事の前と後の「いただきます」と「ごちそうさま」のあいさつをする。	1	2	3

問9 ア)～ク)の項目は、お手伝いについての質問です。(あてはまるものを1つ選んで○をつける)

	1.よくしている	2.ときどきしている	3.たまにしている	4.していない
問9-1 食事の手伝いをする	1	2	3	4
問9-2 家の人に頼まれた買い物をする	1	2	3	4
問9-3 料理を作る(料理を作るのを手伝う)	1	2	3	4
問9-4 料理を運んだり、盛り付けたりする	1	2	3	4
問9-5 テーブルをふいたり、はしを用意する	1	2	3	4
問9-6 食べ終わった後のテーブルをふく	1	2	3	4
問9-7 食べ終わった後の食器を洗う	1	2	3	4
問9-8 料理に使った鍋やフライパンを洗う	1	2	3	4

以上で、質問は終わりです。

もう一度、すべての質問にお答えいただいているかお確かめください。

ご協力ありがとうございました

教室参加日	どちらかに○印を付ける 日() 日()	参加名簿の番号	
-------	--------------------------	---------	--

親子料理「食育効果調査票」 一保護者用事前調査 (様式5) 一

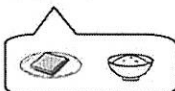
- ① あなたは、お子さんの (1 母親 2 父親 3 祖母 4 祖父 5 その他)
- ② あなたは (1 家事専業 2 有職 (週40時間未満) 3 有職 (週40時間以上))
- ③ この「親子料理教室」の参加回数 回目 ④ 御家庭に食器洗浄機はありますか。 ア ない イ ある

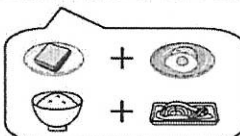
あてはまるものを1つ選んで○をつけてください。

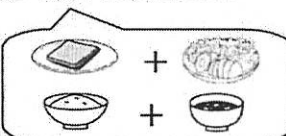
- 問1 あなたは、毎朝朝食を食べますか。 1 必ず食べる 2 週に2~3回食べないことがある
3 週4~5日食べないことがある 4 ほとんど食べない

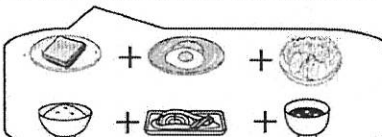
問2-1 [問1で ① ② と答えた人だけ答えましょう]

朝食では、どのようなものを食べていますか。内容について自分に一番近い番号を1つ選びましょう。

① しじゆく 主食のみ 

② しじゆく しゆい にく さかな まめせいひん 主食+主菜 (肉・魚・たまご・豆製品などのおかず) 

③ しじゆく ふくさい やさい 主食+副菜 (野菜のおかず) 

④ しじゆく しゆい にく さかな まめせいひん ささい やさい 主食+主菜 (肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)+副菜 (野菜のおかず) 

⑤ その他

⑤ その他の内容

問2-2 問1で2~4と答えた人だけ答えてください。

朝食を食べない理由を1つ選びましょう。(1つだけ○をつける)

- 1 食欲がない 2 時間がない 3 朝食を作らない 4 太るのがいや 5 食べる習慣がない

問3 以下のア)~ケ)の質問は、あなたの普段の食生活についての質問です。(1つだけ○をつける)

	1 いつもしている	2 ときどきしている	3 たまにしている	4 していない
ア) 野菜をしっかりと食べる	1	2	3	4
イ) 多くの食品を食べる	1	2	3	4
ウ) 好き嫌いをしないで食べる	1	2	3	4
エ) 食事はよくかんで食べる	1	2	3	4
オ) 一日3食必ず食べる	1	2	3	4
カ) 肉料理や揚げものを食べすぎない	1	2	3	4
キ) 果物を食べる	1	2	3	4
ク) スナック菓子や甘いお菓子を食べすぎない	1	2	3	4
ケ) 清涼飲料水を飲み過ぎない	1	2	3	4

裏へつづく

問4 ア)～ツ)の項目について、あなたが食事を作る時にどんなことを考えていますか。(1つだけ○をつける)

- ア) 食事作り 1 栄養のバランス 2 食べやすさ 3 野菜を使う 4 用意のしやすさ 5 好み
- イ) 朝食作りにかかる時間 1 10分未満 2 10～20分 3 20分以上
- ウ) 朝食を作るとき、主食+主菜+副菜を組み合わせた食事になるよう意識して作っていますか
 1 よくしている 2 ときどきしている 3 たまにしている 4 していない
- エ) 夕食作りにかかる時間 1 10分未満 2 10～20分 3 20分以上
- オ) 夕食を作るとき、主食+主菜+副菜を組み合わせた食事になるよう意識して作っていますか
 1 よくしている 2 ときどきしている 3 たまにしている 4 していない

	1 よく している	2 ときど きしている	3 たまに している	4 して いない
カ) 一日1回は、みそ汁を作る	1	2	3	4
キ) 漬物(たくあん、ぬか漬など)を食卓に並べる	1	2	3	4
ク) 一日1回は根菜類やいも類を使った料理を作る	1	2	3	4
ケ) 海そうや魚を使った料理を作る	1	2	3	4
コ) 誕生日や行事にあった料理を作る	1	2	3	4
サ) 正月におせち料理や雑煮を作る	1	2	3	4
シ) 彼岸におはぎ(ぼた餅)を食べる	1	2	3	4
ス) 押し寿司や散しずしなど、手作りの寿司を作る	1	2	3	4
セ) 煮ごみや酢物などその地域に伝わる料理を作る	1	2	3	4
ソ) その時期の旬の食材を使った料理を作る	1	2	3	4
タ) 自分の家で栽培した野菜や釣ってきた魚を使って料理を作る	1	2	3	4
チ) 心をこめて料理を作る	1	2	3	4
ツ) 楽しんで料理を作る	1	2	3	4

問5-1 あなたは、お子さんの食生活で悩んでいることがありますか。 1 ない 2 ある

問5-2 問8-1で、「2 ある」と回答した方のみお答えください。お子さんの食生活で悩んでおられることは何ですか。

- 1 好き嫌い 2 少食 3 遅食 4 箸の持ち方 5 食事に集中しない

問6 あなたは、子どもに食事のマナーを教えたり、注意したりすることがありますか。

- 1 よくしている 2 ときどきある 3 たまにある 4 していない

問7 あなたは、子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりしますか。

- 1 よくしている 2 ときどきある 3 たまにある 4 していない

問8 あなたは、子どもの頃に親から料理を教えてもらったり、手伝ったりした経験はありますか。

- 1 よくしていた 2 ときどきしていた 3 たまにしていた 4 していなかった

ご協力ありがとうございました。

親子料理「食育効果調査票」—保護者用直後調査(様式6)—

教室開催日	平成 年 月 日	参加名簿の番号	
年齢	歳	性別	男 ・ 女

問1 親子料理教室に参加してよかったですか

1. はい 2. いいえ

問2 朝ごはんを栄養バランスよく食べることの大切さがわかりましたか。(〇は1つ)

1. はい 2. いいえ

問3 主食+主菜+副菜を組み合わせた朝ごはんを食べたいと思いましたか。(〇は1つ)

1. はい 2. いいえ

問4 主食+主菜+副菜を組み合わせた朝ごはんの用意をしようと思いますか。(〇は1つ)

1. はい 2. いいえ

問5 今日作った次の料理はおいしかったですか。(〇は1つ)

- | | | |
|-----------------------|-------|--------|
| 1. おにぎらず(厚焼き卵、ハム、レタス) | 1. はい | 2. いいえ |
| 2. おにぎらず(ひじきの炒め煮) | 1. はい | 2. いいえ |
| 3. 夏野菜のマリネ | 1. はい | 2. いいえ |
| 4. トマトのカップレーゼ | 1. はい | 2. いいえ |
| 5. とうがんスープ | 1. はい | 2. いいえ |

問6 今日作った次の料理の作り方は簡単でしたか。(〇は1つ)

- | | | |
|-----------------------|-------|--------|
| 1. おにぎらず(厚焼き卵、ハム、レタス) | 1. はい | 2. いいえ |
| 2. おにぎらず(ひじきの炒め煮) | 1. はい | 2. いいえ |
| 3. 夏野菜のマリネ | 1. はい | 2. いいえ |
| 4. トマトのカップレーゼ | 1. はい | 2. いいえ |
| 5. とうがんスープ | 1. はい | 2. いいえ |

問7 家に帰って、今日作った次の料理を作ってみたいと思いますか。(〇は1つ)

- | | | |
|-----------------------|-------|--------|
| 1. おにぎらず(厚焼き卵、ハム、レタス) | 1. はい | 2. いいえ |
| 2. おにぎらず(ひじきの炒め煮) | 1. はい | 2. いいえ |
| 3. 夏野菜のマリネ | 1. はい | 2. いいえ |
| 4. トマトのカップレーゼ | 1. はい | 2. いいえ |
| 5. とうがんスープ | 1. はい | 2. いいえ |

問8 お子様は、普段、家で次の手伝いをしていますか。(○は1つ)

- | | | |
|--------------------------|-------|--------|
| 1. 食べ終わった後の食器を洗って片付ける。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 2. 米をといで、ごはんを炊く。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 3. 料理を作る(料理を作るのを手伝う)。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 4. 料理を運んだり、盛り付けたりする。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 5. テーブルをふいたり、はしを用意したりする。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 6. 食べ終わった後のテーブルをふく。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 7. 料理に使った鍋やフライパンを洗う。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 8. ふろの掃除する。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 9. 洗濯物をたたむ。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 10. 洗濯物を干す。 | 1. はい | 2. いいえ |
| 11. 掃除機を使って、家を掃除する。 | 1. はい | 2. いいえ |

問9 今日、親子料理教室に参加して、新たにお子様にさせたいと思う手伝いはありますか。

1. はい 2. いいえ

問9-1 問9で1の「はい」に○をつけられた方にお尋ねします。
その手伝いは、上記問8の1～11のどれですか、番号をご記入ください。
(番号はいくつでも)

問8の1～11に該当するものがない場合は具体的な内容をご記入ください。

問10 今後、親子料理教室に参加する機会があれば参加したいと思いますか。

1. はい 2. いいえ

問11 今日の親子料理教室に対するご意見・ご感想をお書きください。

ご協力ありがとうございました

参加名簿の番号	
---------	--

親子料理「食育効果調査票」－保護者用事後1ヶ月後(様式7)－

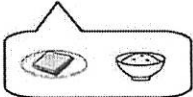
あてはまるものを1つ選んで○をつけてください。

- 問1 あなたは、毎朝朝食を食べますか。
- 1 必ず食べる 2 週に2～3回食べないことがある
- 3 週4～5日食べないことがある 4 ほとんど食べない

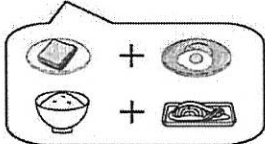
問2-1 (問1で ① ② と答えた人だけ答えましょう)

朝食では、どのようなものを食べていますか。内容について自分に一番近い番号を1つ選びましょう。

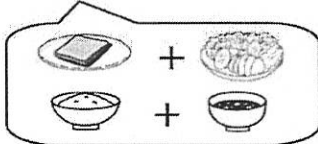
① ^{しじゆく} 主食のみ



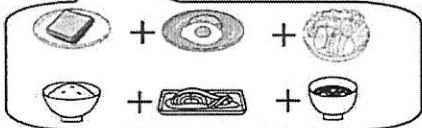
② ^{しじゆく} 主食 + ^{しじゆい} 主菜 (肉・魚・たまご・豆製品などのおかず) + ^{まめせいひん} 副菜 (野菜のおかず)



③ ^{しじゆく} 主食 + ^{ふくせい} 副菜 (野菜のおかず)



④ ^{しじゆく} 主食 + ^{しじゆい} 主菜 (肉・魚・たまご・豆製品などのおかず) + ^{ふくせい} 副菜 (野菜のおかず)



⑤ その他

⑥ その他の内容

問2-2 問1で2～4と答えた人だけ答えてください。

朝食を食べない理由を1つ選びましょう。(1つだけ○をつける)

- 1 食欲がない 2 時間がない 3 朝食を作らない 4 太るのがいや 5 食べる習慣がない

問3 以下のア)～ケ)の質問は、あなたの普段の食生活についての質問です。(1つだけ○をつける)

	1 いつも している	2 ととき している	3 たまに している	4 していない
ア) 野菜をしっかり食べる	1	2	3	4
イ) 多くの食品を食べる	1	2	3	4
ウ) 好き嫌いをしないで食べる	1	2	3	4
エ) 食事はよくかんで食べる	1	2	3	4
オ) 一日3食必ず食べる	1	2	3	4
カ) 肉料理や揚げものを食べすぎない	1	2	3	4
キ) 果物を食べる	1	2	3	4
ク) スナック菓子や甘いお菓子を食べすぎない	1	2	3	4
ケ) 清涼飲料水を飲み過ぎない	1	2	3	4

裏へつづく

問4 ア)～ツ)の項目について、あなたが食事を作る時にどんなことを考えていますか。(1つだけ○をつける)

- ア) 食事作り 1 栄養のバランス 2 食べやすさ 3 野菜を使う 4 用意のしやすさ 5 好み
- イ) 朝食作りにかかる時間 1 10分未満 2 10～20分 3 20分以上
- ウ) 朝食を作るとき、主食+主菜+副菜を組み合わせた食事になるよう意識して作っていますか
 1 よくしている 2 ときどきしている 3 たまにしている 4 していない
- エ) 夕食作りにかかる時間 1 10分未満 2 10～20分 3 20分以上
- オ) 夕食を作るとき、主食+主菜+副菜を組み合わせた食事になるよう意識して作っていますか
 1 よくしている 2 ときどきしている 3 たまにしている 4 していない

	1 よく している	2 ときどき している	3 たまにし ている	4 して いない
カ) 一日1回は、みそ汁を作る	1	2	3	4
キ) 漬物(たくあん、ぬか漬など)を食卓に並べる	1	2	3	4
ク) 一日1回は根菜類やいも類を使った料理を作る	1	2	3	4
ケ) 海そうや魚を使った料理を作る	1	2	3	4
コ) 誕生日や行事にあつた料理を作る	1	2	3	4
サ) 正月におせち料理や雑煮を作る	1	2	3	4
シ) 彼岸におはぎ(ぼた餅)を食べる	1	2	3	4
ス) 押し寿司や散しずしなど、手作りの寿司を作る	1	2	3	4
セ) 煮ごみや酢物などその地域に伝わる料理を作る	1	2	3	4
ソ) その時期の旬の食材を使った料理を作る	1	2	3	4
タ) 自分の家で栽培した野菜や釣ってきた魚を使って料理を作る	1	2	3	4
チ) 心をこめて料理を作る	1	2	3	4
ツ) 楽しんで料理を作る	1	2	3	4

問7 あなたは、「親子料理教室」に参加した後、子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりしますが。

- 1 よくしている 2 ときどきある 3 たまにある 4 していない

以上で、質問は終わりです。

もう一度、すべての質問にお答えいただいているかお確かめください。

ご協力ありがとうございました。

参加名簿の番号	
---------	--

親子料理「食育効果調査票」一保護者用事後3ヶ月後(様式8)一

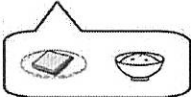
あてはまるものを1つ選んで○をつけてください。

- 問1 あなたは、毎朝朝食を食べますか。
- 1 必ず食べる 2 週に2~3回食べないことがある
- 3 週4~5日食べないことがある 4 ほとんど食べない

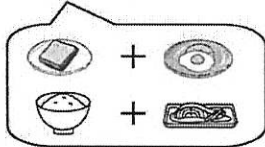
問2-1 (問1で ① ② と答えた人だけ答えましょう)

朝食では、どのようなものを食べていますか。内容について自分に一番近い番号を1つ選びましょう。

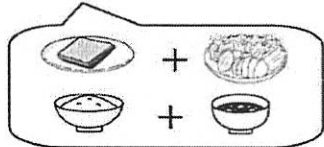
① ^{しじゆく} 主食のみ



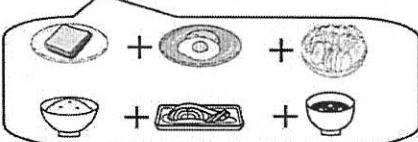
② ^{しじゆく} 主食 + ^{しじゆい} 主菜 (肉・魚・たまご・豆製品などのおかず)



③ ^{しじゆく} 主食 + ^{ふくさい} 副菜 (野菜のおかず)



④ ^{しじゆく} 主食 + ^{しじゆい} 主菜 (肉・魚・たまご・豆製品などのおかず) + ^{ふくさい} 副菜 (野菜のおかず)



⑤ その他

⑥ その他の内容

問2-2 問1で2~4と答えた人だけ答えてください。

朝食を食べない理由を1つ選びましょう。(1つだけ○をつける)

- 1 食欲がない 2 時間がない 3 朝食を作らない 4 太るのがいや 5 食べる習慣がない

問3 以下のア)~ケ)の質問は、あなたの普段の食生活についての質問です。(1つだけ○をつける)

	1 いつも している	2 ととき している	3 たまに している	4 していない
ア) 野菜をしっかり食べる	1	2	3	4
イ) 多くの食品を食べる	1	2	3	4
ウ) 好き嫌いをしないで食べる	1	2	3	4
エ) 食事はよくかんで食べる	1	2	3	4
オ) 一日3食必ず食べる	1	2	3	4
カ) 肉料理や揚げものを食べすぎない	1	2	3	4
キ) 果物を食べる	1	2	3	4
ク) スナック菓子や甘いお菓子を食べすぎない	1	2	3	4
ケ) 清涼飲料水を飲み過ぎない	1	2	3	4

裏へつづく

問4 ア)～ツ)の項目について、あなたが食事を作る時にどんなことを考えていますか。(1つだけ○をつける)

- ア) 食事作り 1 栄養のバランス 2 食べやすさ 3 野菜を使う 4 用意のしやすさ 5 好み
- イ) 朝食作りにかかる時間 1 10分未満 2 10～20分 3 20分以上
- ウ) 朝食を作るとき、主食+主菜+副菜を組み合わせた食事になるよう意識して作っていますか
 1 よくしている 2 とくどきしている 3 たまにしている 4 していない
- エ) 夕食作りにかかる時間 1 10分未満 2 10～20分 3 20分以上
- オ) 夕食を作るとき、主食+主菜+副菜を組み合わせた食事になるよう意識して作っていますか
 1 よくしている 2 とくどきしている 3 たまにしている 4 していない

	1 よく している	2 とくどき している	3 たまに している	4 して いない
カ) 一日1回は、みそ汁を作る	1	2	3	4
キ) 漬物(たくあん、ぬか漬など)を食卓に並べる	1	2	3	4
ク) 一日1回は根菜類やいも類を使った料理を作る	1	2	3	4
ケ) 海そうや魚を使った料理を作る	1	2	3	4
コ) 誕生日や行事にあった料理を作る	1	2	3	4
サ) 正月におせち料理や雑煮を作る	1	2	3	4
シ) 彼岸におはぎ(ぼた餅)を食べる	1	2	3	4
ス) 押し寿司や散しずしなど、手作りの寿司を作る	1	2	3	4
セ) 煮ごみや酢物などその地域に伝わる料理を作る	1	2	3	4
ソ) その時期の旬の食材を使った料理を作る	1	2	3	4
タ) 自分の家で栽培した野菜や釣ってきた魚を使って料理を作る	1	2	3	4
チ) 心をこめて料理を作る	1	2	3	4
ツ) 楽しんで料理を作る	1	2	3	4

問7 あなたは、「親子料理教室」に参加した後、子どもに料理を教えたり、手伝ってもらったりしますか。

- 1 よくしている 2 とくどきある 3 たまにある 4 していない

問8 「親子料理教室」に参加したことで、お父さんは参加する前と比べて、家で料理や手伝いをすることはありますか。

- 1 よくしている 2 とくどきある 3 たまにある 4 していない

以上で、質問は終わりです。

もう一度、すべての質問にお答えいただいているかお確かめください。

ご協力ありがとうございました。