

# 小学校低・中学年における食育の現状と課題

— 生活科, 総合的な学習の時間, 特別活動における調理の扱い —

奈良教育大学 鈴木 洋子

これからの小学校低・中学年における食育のあり方を検討する際の示唆を得ることを目的に、生活科、総合的な学習の時間、特別活動における調理実習の現状と課題の究明に努めた。研究方法は、奈良県下の公立小学校を対象としたアンケート調査である。生活科の時間に調理実習を導入している学校は52%、総合的な学習の時間については49%、特別活動については67%であったこと、生活科や総合的な学習の時間において実習されている料理名から分析した調理操作をみる限りでは、調理操作の難易度に対して、十分な配慮がなされているとは言い難いことが明らかになった。

キーワード：食育、調理実習、生活科、総合的な学習の時間、特別活動

## 1. 緒言

子どもたちの生活体験の不足を危惧し、学校教育における体験的な学習を重視する傾向が久しく続いている。調理実習に関しても平成元年の学習指導要領の改定により、低学年を履修学年として新設された生活科や、平成10年の学習指導要領の改訂により中・高学年に新設された総合的な学習の時間において、実施の機会が拡充されている。

著者は生活科新設当時に、調理に対する取り組みについて、教科書分析や担当教員の意識調査を行い、調理実習の導入に積極的な教師が多いことを確認しているが<sup>1)</sup>、その後の報告は、著者を含めて行われていない。総合的な学習の時間については、調理を取り入れた実践例の報告はあるが<sup>2)3)</sup>、実施状況等の概要を把握した報告はない。特別活動についても同様に、実施状況等を示す報告はない。

また、著者は、これまでに行ってきた小学校低・中学年児童の食事観や栄養に関する認知度の一連の調査より、低学年児童の食生活学習に対するレディネスの成立を確認している<sup>4)5)6)</sup>。

そこで、本研究においては、これからの小学校低・中学年における食育のあり方を検討する際の示唆を得ることを目的に、生活科、総合的な学習の時間、特別活動における調理実習の現状と課題の究明に努めた。

## 2. 研究方法

調査は平成14年11月に奈良県下の公立小学校106校を対象に行った。有効回収数は67件(63.2%)である。奈良県の小学校家庭科教育研究会の協力を得て調査用紙を手渡し、郵送による回収を行った。調査用紙への学校名の記載は任意とした。

主な調査項目は、生活科、総合的な学習の時間、特別活動等において調理実習が取り入れられた学習の実施学年、単元名、料理名、調理操作については料理名の記述を参考に、切断の有無、加熱の有無、調味の有無を分析した。

## 3. 結果及び考察

生活科、総合的な学習の時間、特別活動等における調理実習の実施状況を表1に示した(単元名の記載がなかった学校も含む)。「生活科」については52%、「総合的な学習の時間」については49%、「特別活動」については67%の学校で調理

表1 小学校 生活科、総合的な学習の時間、特別活動等における調理の実施状況

教科等	生活科	総合的な学習の時間	特別活動	その他
学校数	35校 (52.2%)*	33校 (49.3%)	45校 (67.2%)	11校 (16.4%)

\*：調査校67校に対する%

注) 単元名の記載がなかった学校も含む。

実習が実施されていた。以下に、生活科、総合的な学習の時間、特別活動等別に詳細を記した。

### 3.1. 生活科

生活科の新設には、従来の国語や算数などの教科とは異なり、子どもたちの生活実態に応じた学習計画を作成することが強調されていたため、新設当時には教師らの試行錯誤で学習指導が行われ、各地で多くの独創的な実践が報告されていた。しかし、平成10年の改定を前に設置された教育課程審議会の中間まとめは、生活科の現状と課題について、「児童の学習状況については、直接体験を重視した学習活動が展開され、おおむね意欲的に学習や生活をしようとする態度に育っている状況にあるが、一部に画一的な教育活動がみられたり、単に活動するだけにとどまっていた、自分と身近な社会や自然、人に係わる知的な気付きを深めることが十分でない状況もみられる」と、教育内容の画一化の問題を指摘している<sup>7)</sup>。今回の調査は奈良県下の小学校を対象にした調査ではあるが、全国的な学習内容の画一化現象が起きている実状から、奈良県の実態から一般的な傾向を推測できると判断した。

本調査において、単元名の記述があった実施校は、第1学年が16校(24%)、第2学年が30校(45%)であった。第1学年における実施校が第2学年より少ないのは、平成元年発行の学習指導要領において、調理実習の導入のきっかけになった「収穫を喜べる植物の栽培」が第2学年に位置づけられていた<sup>8)</sup>ためと推察する。なお、現行の学習指導要領では学習内容に学年指定は行われていない。表2に第1学年、表3に第2学年の単元名、料理名、調理操作を示した。表中の「単元名」と「料理名」は調査用紙に記入された通りに記した。新設当時に多かったミニトマトに代わり、さつまいもを使った実践が多かった。「よもぎだんご」のように季節が感じられる実践もあった。

第1学年と第2学年で実施された調理実習を「切断有り」、「加熱調理有り」、「調味有り」別に集計した結果を表4に示した。全体で見ると、生活科の「料理名」として61件が記述されており、「加熱調理有り」が45件(73.8%)と多く、「切断有り」は11件と少なかった。注目したいのは、「ふかし

いも」や「石焼きいも」のように加熱調理だけによるものや、「ポップコーン」「よもぎだんご」「草だんご」などのように切断作業を必要とせず、加熱調理と調味で調理されている料理が多かった点である。特にさつまいもを蒸したり、焼いたりした料理名が10件記述されていた。「切断有り」の回答が少ないことは、包丁などの刃物を使用させることへの不安感から切断作業のある調理物が控えられている傾向にあると推察した。

### 3.2. 総合的な学習の時間

総合的な学習の時間については、これまでに低学年から高学年を通した、調理実習の実施状況等の概要を把握した報告が行われていないことから、参考までに高学年についても加えて調査をした。その結果、単元名の記述があった調理実習の実施校は、第3学年が18校(27%)、第4学年が13校(19%)、第5学年が29校(43%)、第6学年が17校(25%)であった。第5学年が多いが、第6学年と第3学年がほぼ同数であったことから家庭科履修の影響があるとは断言できない。表5に中学年の単元名、料理名、調理操作を示した。調

表2 小学校 生活科における調理の扱い(第1学年)

No.	学校	単元名	料理名	調理操作*		
				切断有り	加熱調理有り	調味有り
1	D	・秋みつけ	・茶巾絞り	?	○	○
2	E	・作って食べよう (収穫して調理)	・ピザ ・ポップコーン	○	○	○
3	E	・収穫して食べよう	・いんげん ・ポップコーン		○	○
4	H	-	・ふかしいも ・温野菜		○	
5	K	・収穫祭	・さつまいも料理	?	?	?
6	Q	-	・さつまいも	?	?	?
7	U	・収穫祭をしよう	・ふかしいも		○	
8	X	・さつまいもを食べよう	・焼きポテト		○	
9	MM	・育てたさつまいもを使って	・みそ汁	○	○	○
10	LL	・収穫祭	・ふかしいも		○	
11	OO	-	・茶巾絞り	?	○	○
12	VV	・収穫を祝おう	・ふかしいも		○	
13	XX	・野菜を育てよう	・野菜サラダ ・ポップコーン	?	?	?
14	CCC	・野菜を育てよう	・さつまいも焼き		○	
15	DDD	・野菜を育てよう	・スイートポテト	?	○	○
16	FFF	・干し柿を作ろう	・干し柿		剥	

\*: 該当する項目に○を、空欄は操作が行われていないことを、「剥」は皮剥きを、「?」は該当分類不可能を示す。

表3 小学校 生活科における調理の扱い(第2学年)

No.	学校	単元名	料理名	調理操作*		
				切断有り	加熱調理有り	調味有り
1	A	-	・よもぎだんご		○	○
2	B	・さつまいもパーティー	・スイートポテト	?	○	○
3	D	・秋のお祭りをしよう	・ポップコーン		○	○
4	F	・野菜を育てよう	・みそ汁	?	○	○
5	G	・作って食べよう (収穫して調理)	・ピザ ・ポップコーン	○	○	○
6	I	・収穫祭	・みそ汁 ・たこ焼き	?	○	○
7	K	・1年生との交流	・草だんご ・ポップコーン ・茶巾絞り		○	○
8	P	・夏野菜カレーを作ろう	・夏野菜カレー	○	○	○
9	T	・秋の収穫	・いも料理	?	?	?
10	U	・収穫祭をしよう	・ふかしいも		○	
11	V	・さつまいもパーティー	・さつまいも	?	?	?
12	W	・さつまいものひみつ	・スイートポテト	?	○	○
13	X	・サラダ ・さつまいもを食べよう	・きゅうり ・スイートポテト	?	?	?
14	Y	・秋の収穫	・ふかしいも		○	
15	Z	・春を探そう	・よもぎだんご	?	?	?
16	AA	・育てよう	・さつまいも料理 ・お雑煮	?	○	○
17	BB	・実りの秋を祝おう	・いも料理	?	?	?
18	EE	・わくわく秋のフェスティバル	・さつまいも	○	○	○
19	FF	・おいもパーティーをしよう	・ふかしいも		○	
20	HH	・野菜パーティーをしよう	・サンドイッチ ・サラダ	?	○	○
21	KK	・野菜祭りをしよう	・おいもケーキ	?	○	○
22	LL	・収穫祭	・きゅうりサラダ ・豚汁	○	○	○
23	VV	・収穫祭・草もちを作ろう	・石焼いも ・よもぎだんご		○	○
24	XX	・野菜を育てよう	・野菜サラダ ・ポップコーン	?	?	○
25	YY	・育てた野菜を育てよう	・ハンバーグ ・サラダ	○	○	○
26	ZZ	・サラダパーティー	・野菜サラダ	?	○	○
27	AAA	・おいもができたよ	・さつまいも入り蒸しパン	?	○	○
28	CCC	・野菜を育てよう	・さつまいも蒸しパン	?	○	○
29	DDD	・野菜を育てよう	・スイートポテト	?	○	○
30	FFF	・さつまいもパーティー	・さつまいも料理	?	?	○

\*: 該当する項目に○を、空欄は操作が行われていないことを、「?」は該当分類不可能を示す。

表4 小学校 生活科における調理操作(件)

学年	料理名の 記述延べ総数	調理操作 「切断有り」	調理操作 「加熱調理有り」	調理操作 「調味有り」
第1学年	20	3	16	8
第2学年	41	8	29	26
合計	61	11 (18.0%)*	45 (73.8%)*	34 (55.7%)*

\*: 「料理名」の記述延べ総数61件に対する%

表5 小学校中学年 総合的な学習の時間  
における調理の扱い

No.	学校	単元名	* 主題	料理名	調理操作*		
					切断有り	加熱調理有り	調味有り
1	B	・みんなでクッキング	●	・チョコバナナ ・ゼリー		○	○
2	H	・七輪		・焼きいも		○	
3	L	・お茶について	◎	・茶粥		○	
4	Z	・昔の暮らし	◎	・ご飯 ・焼き秋刀魚 ・おやつ		○	○
5	DD	・昔のことを知ろう	◎	・干し柿	剥		
6	GG	・おいもパーティーをしよう		・ゴマポテト	?	○	○
7	HH	・お茶で料理を作ろう	●	・茶ホットケーキ		○	○
8	JJ	・ハローウィンパーティーをしよう		・スイートセサミ	?	○	○
9	NN	-		・蒸し饅頭		○	○
10	PP	・いも作り	●	・焼きいも		○	
11	XX	・そばを作ろう	●	・そば	○	○	
12	ZZ	・韓国/朝鮮の文化を知ろう	★	・クジュルパン ・ペクソルギ ・キムチ	○	○	○
13	DDD	・昔の食べ物を知ろう	◎	・つるし柿	剥		
14	B	・ファイナルクッキングパーティー		・ピザトースト	○	○	○
15	E	・収穫したさつまいもを使って	●	-			
16	H	-		・ふかしいも		○	
17	U	・ごはんを炊こう	●	・炊飯器でのご飯炊き		○	○
18	X	・大根料理	●	・大根のみそ汁 ・大根の漬け物	○	○	○
19	DD	・カレーの旅	◎	・カレーライス	○	○	○
20	NN	-		・サンドイッチ ・よもぎ餅	?	○	○
21	PP	・野菜作り	●	・野菜サラダ ・スイートポテト	?	○	○
22	XX	・野菜を使った料理	●	・スイートポテト ・サラダ ・よもぎ餅	?	○	○

\*: ●「ものづくりや生産活動」、◎「問題解決的な学習」、★「国際理解」  
\*\*: 該当する項目に○を、空欄は操作が行われていないことを、「剥」は皮剥きを、「?」は該当分類不可能を示す。  
注) No.1-13は第3学年、No.14-22は第4学年

理の位置づけを明確にするために、表5にあげられた単元名を、「ものづくりや生産活動などの体験的な学習」、「問題解決的な学習」、「国際理解」の主題別に分類した。「ものづくりや生産活動」には「～クッキング」、「～を作ろう」などの言葉を含んでいる単元をあて、「問題解決的な学習」には「～を知ろう」、「～について考えよう」、「～について調べよう」等の探求活動の一環としての単元をあてた。「国際理解」としたものは世界や外国名などの言葉を含んでいる単元である。第4学年から第6学年の総計で「ものづくりや生産活動」を主題とする単元名が19件、「問題解決的な学習」

を主題とする単元名が13件、「国際理解」を主題とする単元名が4件で、「ものづくりや生産活動」や「問題解決的な学習」を主題とした単元が比較的多かった。学年間で比較すると、第3学年と第4学年の中学年においては「問題解決的な学習」より「ものづくりや生産活動」を主題とした学習の方がやや多い割合で行われており、第5学年では「ものづくりや生産活動」を主題とした単元名が半数以上を占める一方で、第6学年では「ものづくりや生産活動」を主題とした単元名は皆無であり、「問題解決的な学習」を主題とした単元名のもとで調理が行われていた。また「分類不可な単元名」の中には、「異年齢集団による学習などの多様な学習形態や、地域の学習環境の積極的な活用について工夫を図る」に基づく、**豊**学校や異学年との交流を題材とした実践もあった。

第3学年～6学年の「料理名」を「切断有り」、「加熱調理有り」、「調味有り」別に集計した結果を表6に示した。全体でみると総合的な学習の時間の「料理名」として77件が記述されており、生活科の第1学年と第2学年の延べ総数66件と単純比較すると少なかった。「加熱調理有り」が59件(76.6%)、「調味有り」が48件(62.8%)、「切断有り」が20件(26.0%)の順であり、この傾向は生活科と同様の結果であった。家庭科が履修されている第6学年においては若干「切断有り」の数値が高かったが、第4学年と第5学年の「切断有り」

表6 小学校 総合的な学習の時間における調理操作  
(件)

学年	「料理名」の記述延べ総数*	調理操作** 「切断有り」	調理操作 「加熱調理有り」	調理操作 「調味有り」
3学年	18	2 (11.1%)	14 (77.8%)	10 (55.6%)
4学年	13	4 (30.8%)	9 (69.2%)	9 (69.2%)
5学年	29	8 (27.6%)	22 (75.9%)	17 (58.6%)
6学年	17	6 (35.3%)	14 (82.4%)	12 (70.6%)
合計	77	20 (26.0%)	59 (76.6%)	48 (62.3%)

\*:「料理名」の記述延べ総数77件に対する%。

\*\*：調理操作については料理名の記述を参考に、切断の有無、加熱の有無、調味の有無を分析した。

に大差がなかったことから、家庭科の学習や発達段階が考慮されている様子は伺えなかった。表には示していないが第5学年の料理名の特徴としては炊飯器を用いた炊飯や「茶粥」「芋粥」「竹筒ごはん」「米を使って世界の料理」「世界の米料理」「お米料理」といった米を使った料理が12件と多かった。家庭科における炊飯学習は従来、第6学年において扱われ、平成10年の学習指導要領改定により学年指定は外されたが、第6学年において扱われる傾向にあり<sup>9)</sup>、総合的な学習と教科である家庭科との連携に疑問を抱く結果であった。本調査を行った奈良県の特産品の柿や茶を使った料理や、世界の食文化を題材にした「チヂミ」や「クジュルパン」「ペクソルギ」など、内外の食文化の視点を取り入れた実践も行われていた。食生活を文化の視点から捉える重要性は、食生活指針<sup>10)</sup>にも示されており、のぞましい傾向と受けとめた。その他にも「豆腐」「そば」などの加工食品として販売されている食品の調理実習もみられた。

### 3.3. 特別活動

特別活動における調理実習の実施校は、低学年8校、中学年11校、高学年54校であった。高学年の結果からは、特に「宿泊学習」や「野外活動」の「カレーライス」が多いことがわかった。低・中学年の結果を表7に示した。高学年の「宿泊学習」や「野外活動」で多く調理されていた「カレーライス」が低・中学年においても調理されていたのをはじめ、「干し柿」やさつまいもを使った料理なども低・中・高学年間による違いはみられず、「切断有り」、「加熱調理有り」、「調味有り」調理操作にも発達段階による配慮がなされているとは受け取れない。R校では1学年から6学年の全学年において「干し柿」作りに取り組んでいるが、全学年を通じて皮むき器が使用されていた。

### 3.4. 調理実施校における学年ごとの実施状況

低学年及び中学年において調理実習を実施している学校を選別し、学年ごとの実施状況を表8にまとめた。第1学年から第4学年の調理実習状況の結果をみると、第1学年から第4学年の間に調理実習を1回以上実施している学校は43校(64%)で、そのうち第1学年から第4学年通じて調理実

表7 小学校低・中学年 特別活動における調理の扱い

No.	学 校	学 年	単 元 名	料 理 名	調理操作*		
					切 断 有 り	加 熱 調 理 有 り	調 味 有 り
1	R	1	・1年生を迎える会	・カレーライス	○	○	○
2	R	1	・干し柿作り	・干し柿	剥		
3	VV	1	・外国のことを知ろう	・チヂミ	○	○	○
4	YY	1	-	・ケーキ	?	○	○
				・スイートポテト	?	○	○
5	R	2	・1年生を迎える会	・カレーライス	○	○	○
6	R	2	・干し柿作り	・干し柿	剥		
7	PP	2	・お楽しみ会	・白玉だんご		○	○
8	VV	2	・外国の食文化を知ろう	・カムチャジョン	?	?	?
9	J	3	・お楽しみ会	・カボチャの蒸しパン	○	○	○
10	R	3	・1年生を迎える会	・カレーライス	○	○	○
11	R	3	・干し柿作り	・干し柿	剥		
12	II	3	・学級活動	・ピザ	○	○	○
13	VV	3	・6年生と交流しよう	・大学いも	○	○	○
14	J	4	・干し柿作り	・干し柿	剥		
15	R	4	・干し柿作り	・干し柿	剥		
16	HH	4	・野外活動	・いろいろ	?	?	?
17	II	4	・学級活動	・ピザ	○	○	○
18	VV	4	・収穫祭	・焼きそば	○	○	○
				・焼きいも		○	
19	DDD	4	・楽しい学級会	・たこ焼き	○	○	○

\*：該当する項目に○を、該当する項目に○を、「剥」は皮剥きを、「?」は該当分類不可能を示す。  
注) No.1-8は低学年, No.9-19は中学年

習を実施しているのは、No.14「R」校と No.36「VV」校と No.42「DDD」校の3校であった。

「R」校は第1学年から第4学年を通じて特別活動において実施されており、第1学年から第3

表8 小学校低・中学年における調理実習の実施状況

No.	学 校	1年 実習	2年 実習	3年 実習	4年 実習	No.	学 校	1年 実習	2年 実習	3年 実習	4年 実習	No.	学 校	1年 実習	2年 実習	3年 実習	4年 実習
1	A	◎				16	U	◎			◎	31	KK		◎		
2	B		◎	◎		17	V		◎			32	NN		◎	◎	
3	D	◎				18	W		◎			33	LL	◎			
4	E	◎				19	X	◎	◎		◎	34	OO		◎		
5	F		◎			20	Y		◎			35	PP		◎	◎	
6	G		◎			21	Z		◎	◎		36	VV	◎	◎	◎	◎
7	H	◎		◎	◎	22	AA		◎			37	XX	◎	◎	◎	
8	I		◎			23	BB		◎			38	YY	◎			
9	J			◎	◎	24	DD			◎	◎	39	AAA		◎		
10	K	◎	◎			25	EE		◎			38	YY	◎			
11	L			◎		26	FF		◎			39	AAA		◎		
12	P		◎			27	GG			◎		40	CCC	◎	◎		
13	Q	◎				28	HH		◎	◎		42	DDD	◎	◎	◎	◎
14	R	◎	◎	◎	◎	29	II			◎	◎	43	FFF	◎	◎		
15	T		◎			30	JJ			◎							

学年が「1年生を迎える会」の「カレーライス」、第1学年から第4学年が「干し柿」作りであった。なお、「干し柿」作りは高学年においても実施されており、全校あげての実践と推察できる。「R」校は全児童数40名程度の小規模校である。

「VV」校は第1学年生活科の「ふかしいも」で加熱を、特別活動の「チヂミ」で切断と加熱と調味の調理操作を実習し、第2学年生活科で「石焼きいも」「よもぎだんご」を、特別活動で「カムチャジョン」を実習し、第3学年の特別活動で「大学いも」、第4学年の特別活動で「焼きそば」と「焼きいも」を調理しており、韓国の料理を含むバラエティーに富むメニューが実習されていた。調査用紙への学校名の記載は任意としたので、「VV」校の概要については把握できていない。

「DDD」校は第1学年と第2学年生活科の「スイートポテト」で、加熱と調味の調理操作を実習し、第3学年の総合的な学習の時間の「つるし柿」で皮むき器による皮むきを、第4学年の特別活動の「たこ焼き」で切断と加熱と調味の調理操作を実習していた。高学年においては第5学年の特別活動で「ホットケーキ」と、第6学年の特別活動で「シャーベット」と「たこ焼き」を作っていた。「DDD」校は全児童数90名程度の規模の学校である。

第2学年から第4学年を通して調理実習を行っているNo.2「B」校は第2学年生活科の「スイートポテト」で加熱と調味の調理操作を実習し、第3学年の総合的な学習の時間の「チョコバナナ」と「ゼリー」で同じく加熱と調味の調理操作を実習し、第4学年の総合的な学習の時間の「ピザトースト」で切断と加熱と調味の調理操作を実習していた。高学年においては第5学年の総合的な学習の時間に「カボチャチップ」「ポップコーン」を作っていた。「B」校は全児童数370名程度の学校である。

以上の結果より、小学校の第1学年から第4学年までを通して調理実習を実施していた学校は少な

く、実施していた学校は比較的児童数の少ない学校であった。実施している学校では豊富なメニューを取り入れて実践を行っている様子が伺えた。

#### 4. 小学校低・中学年における調理実習の展開例の提案

高学年より履修が始まる家庭科の調理実習が、基礎的な調理技能の習得と、食品の調理性を科学的に理解することを目標としているのに対して、生活科や総合的な学習の時間における調理実習のねらいは、体験を積むことに置かれており、家庭科の位置づけとは異なっている。

生活科における「生活上必要な技能」は、「技能」を、遊びを中心とする活動を対象にと捉えており、家庭生活に必要な技能としては捉えてはいない<sup>11)</sup>。しかし、体験学習の目標に、家庭生活に必要な基礎的な技能を習得する初期段階の役割を負荷することにより、先にあげた教育課程審議会の「単に活動するだけにとどまっている」という指摘を改善し、現代の子どもたちの課題である手指の巧緻性の遅れを解決する糸口が開けるのではないかと考える。特に、調理技能は健康に直結する食生活の営みに必須であることから、生活科や総合的な学習の時間に扱う調理実習の目標に技能の習得を据えるとよいと考える。

現行の家庭科において扱われている、きゅうりのうす切りやキャベツのせん切り、じゃがいもの皮むきは、生活体験が不足する現代の児童にとっては難易度が高い包丁操作になっている<sup>12)</sup>。生活科や総合的な学習の時間に扱う調理実習に調理技能の習得を付加し、家庭での実践を促すことにより、家庭科における技能習得の効果も上がるのではないかと考える。具体策として、低学年における生活科と中学年における総合的な学習の時間に扱うとよい調理実習の展開例を提案する(表9)。展開例では、調理操作の切断、加熱、調味等の難易度に配慮した。「切断」の「皮むきや」、「みじん切り」は難易度が高い。「過熱」では、過熱中に調味を行う「煮る」は、「蒸す」「ゆでる」より高く、また高温になる「炒める」も「蒸す」「ゆでる」より高い位置づけとした。表9に示す調理操作の難易度を、今回の調査で上げられた料理名

と照らし合わせると、生活科におけるカレー、ハンバーグ、たこ焼き、さつまいも汁などは難易度の高い調理操作が必要とされており、発達段階に適した調理操作の配列や家庭科との連携がみられない。今後の課題としては、低・中学年の体の大きさに適した調理台の設置など、学習環境を整備していく必要がある。

#### 5. 要約

これからの小学校低・中学年における食育のあり方を検討する際の示唆を得ることを目的に、生活科、総合的な学習の時間、特別活動における調理実習の現状と課題の究明に努めた。その結果、以下のことが明らかになった。

- 1) 家庭科以外の調理実習の実施状況を調べた結果、「生活科」については52%、「総合的な学習の時間」については49%、「特別活動」については67%の学校で調理実習を実施していた。
- 2) 生活科において実習されている料理を材料の視点からみると、新設当時に多かったミニトマトに代わりさつまいもを使った料理が多かった。調理操作の視点からみると切断、すなわち包丁を使用しない料理が多かった。
- 3) 総合的な学習において調理実習を取り入れている単元には、「ものづくりや生産活動」や問題解決的な学習」を主題とする学習が、「国際理解」を主題とする学習に比べると多かった。
- 4) 第1学年から第4学年を通して調理実習を取り入れている学校は少ないが、実施校では豊富なメニューを取り入れて実践を行っている様子が伺えた。
- 5) 生活科、総合的な学習の時間及び特別活動において実習されている料理名と調理操作の分析結果をみる限りでは、発達段階に適した調理操作の配列や家庭科との連携がみられなかった。

#### 謝辞

調査にご協力下さいました奈良県小学校家庭科教育研究会の皆様にご心よりお礼申し上げます。

#### 引用文献

- 1) 鈴木洋子, 生活科における調理の扱い, 日本教科教育学会 Vol.17 No.3, pp29-34 (1994) 文

表9 小学校低・中学年における調理実習の展開例

操作項目	難易度	低学年（生活科）					中学年（総合的な学習の時間）					
		ふかし芋	くし刺しサラダ （ニトマト・きゅうり・うずら卵・ウインナーソーゼ）	いんげん（ほうれん草） のごま和え	だいこんと がんとどきの煮物	野菜いり煮込みうどん	ミルクゼリー 果物（缶詰）入り	草だんご	おむすび 沢庵添え	スティックサラダ	具だくさんのみそ汁	野菜入りやきそば
洗浄	A											
計量	自動上皿ばかり	B					砂糖	上新粉・砂糖				
	計量カップ	B					水	水	米		だし汁	
	計量スプーン	B					寒天		塩		みそ	
味付け	-											
切	ざく切り	A		いんげん （ほうれん草）		白菜		よもぎ			きのこ	キャベツ
	輪切り	A	さつまいも	きゅうり								
	小口切り	A				ねぎ					ねぎ	ソーセージ
	半月切り	A			だいこん				沢庵			
	いちよう切り	A									だいこん	にんじん
	拍子木切り	B								きゅうり・ にんじん・ セロリ		
	短冊切り	B				油あげ					にんじん	
	くし形切り	B										たまねぎ
	さいの目切り	C										
	千切り	C										
	角切り	C										
	皮むき	C										
	みじん切り	D										
乱切り	D											
さががき	D											
そぎ切り	D											
加 熱	茹でる	A	うずら卵	いんげん （ほうれん草）				よもぎ				
	蒸す	A	さつまいも					上新粉				
	電子レンジで加熱	A		ウインナー ソーセージ								
	煮る	B			だいこん がんとどき	うどん・ 野菜ほか	寒天 （溶かす）				野菜	
	炒める	B										そば・ 野菜
	炊く（炊飯器）	B							ごはん			
	焼く	C										
炊く（文化鍋）	C											

難易度「A」：低学年児童ができると想定した操作

難易度「B」：中学年児童ができると想定した操作

難易度「C」：高学年児童ができると想定した操作

難易度「D」：中学生ができると想定した操作

- 部省, 小学校指導書生活編 (平成元年5月), 開隆堂出版, 74 (1989)
- 2) 群馬県入山小学校の实践 (山菜の調理) <http://www.gunmaibun.org/guide/5/5-5-5.htm>
- 3) 平成12年度 神奈川県教育課程研究推進校(総合的な学習の時間) 芹が谷南小学校「総合的な学習」の単元開発 <http://www.edu.city.yokohama.jp/sch/es/serigayaminami/txt/sougou.htm>
- 4) 鈴木洋子, 小学校低・中学年児童を対象にした栄養教育に関する研究 -TV コマーシャルに使用される栄養関連用語からの検討-, 日本家庭科教育学会誌 Vol.39 No.1, 39-45 (1996)
- 5) 鈴木洋子, 谷口明子, 小学校家庭科から五大栄養素の学習を消して良いのか, 家政教育社, 家庭科教育 Vol.74 No.9, 11-17 (2000)
- 6) Y. Suzuki, M. Rowedder, Relationship between the curriculum system and understanding of nutritional terms in elementary school children, International Journal of Consumer studies, Vol.26, No.24, pp.249-255 (2002)
- 7) 文部科学省, 小学校学習指導要領解説生活編 (平成11年5月), 開隆堂出版, pp.2-3 (1999)
- 8) 文部省, 小学校指導書生活編 (平成元年5月), 開隆堂出版, p.34 (1989)
- 9) 鈴木洋子, 谷口明子, 小学校家庭科における食物学習の動向, 日本教科教育学会 Vol.25 No.3, pp.29-34 (2002)
- 10) 農林水産省, [http://www.maff.go.jp/sogo\\_shokuryo/syokuseikatu-hp/sisin1.htm](http://www.maff.go.jp/sogo_shokuryo/syokuseikatu-hp/sisin1.htm)
- 11) 文部科学省, 小学校学習指導要領解説生活編 (平成11年5月), 開隆堂出版, pp.7-11 (1999)
- 12) 鈴木洋子, 包丁技能習得のための被切断物の大きさ, 日本家政学会誌第 Vol.55 No.9, pp.53-61 (2004)

The Current State of Dietary Education for First to Fourth Grade Elementary Students  
 - The Treatment of Cooking Skills in Life Environment Studies,  
 Periods for Integrated Study, and Special Activities -

by

Yoko SUZUKI  
 Nara University of Education

This study examines the current state of food preparation in elementary schools in life environment studies, periods for integrated study, and special activities, (i.e. food preparation that takes place outside of home-making classes), and focuses on the cooking methods employed therein. The experimental results show that over 50% of elementary schools have introduced actual cooking tasks into life environment studies, periods for integrated study, and special activities. However, an analysis of the food items prepared and cooking methods used in these tasks indicates that insufficient consideration is given to the difficulty of such tasks.