

食育基本法以降の家庭科における調理実習題材の変化 —高等学校の教科書を中心に—

萩 尾 久美子

Changes in Materials Used in Home Economics Cooking Classes After The Enforcement of Basic Act on Food Education. — focus on High School Text Books —

Kumiko Hagio

(2017年11月22日受理)

1 はじめに

近年、我が国の食をめぐるのは、生活習慣病の高い罹患率、肥満や過度のやせ志向、不規則な食事や栄養の偏り、伝統的な食文化の衰退、食の海外への依存、食の安心・安全を揺るがす問題など、様々な問題が生じている。

このような食生活を是正しようと、平成17年に食育基本法が制定されるとともに、栄養教諭制度が開始された。食育基本法以前の義務教育諸学校における食に関する指導は、学校給食を中核として給食の時間や教科指導、学級活動、「総合的な学習の時間」などに、ティーム・ティーチングや特別非常勤講師制度による学校栄養職員の活用⁽¹⁾で進められてきた。平成20年告示の小学校学習指導要領⁽²⁾・中学校学習指導要領⁽³⁾および、平成21年告示の高等学校学習指導要領⁽⁴⁾において、その総則に「学校における食育の推進」が盛り込まれたほか、関連する各教科等での食育に関する記述が充実された。また、改正学校給食法（平成21年4月）においても、その第1条で「学校における食育の推進」を位置づけるとともに、栄養教諭が学校給食を活用した食に関する指導を充実させることについて明記された⁽⁵⁾。

従来から家庭科は、自立した食生活を送ることができる力を身に付けることをねらいとしており、食育基本法以前から食に関する指導をすすめてきた。平成元年改訂の高等学校学習指導要領により、家庭科は小・中・高を

通して男女が共に学ぶ家庭科となったので、すべての男女が高等学校卒業までの少なくとも6年間は系統的に学ぶことができるようになってきている。

平成20年1月の中央教育審議会答申において、各教科等の改善の基本方針や主な改善事項が示され、家庭科の改善については、「心身ともに健康で安全な食生活のための食育の推進を図るため、食事の役割や栄養・調理に関する内容を一層充実する」よう求められたことを受け、共通教科「家庭」に関する科目の内容の改善について、「食育の推進を図る視点から、栄養、食品、調理および食品衛生について科学的に理解させ、生涯を通して健康で安全な食生活を営むための知識と技術を調理実習等を通して身に付けさせること」と重視すべき内容や方法など充実の方向性が具体的に示された。

平成27年国民健康・栄養調査結果では、朝食欠食率は、男性30歳代、女性20歳代で最も高く、それぞれ25.6%、25.3%であり、野菜摂取量の状況については、男女ともに20歳代で最も少なく⁽⁶⁾、いずれも高等学校を卒業して間もない若い世代の実践状況に課題が見受けられることが分かる。

全国家庭科教育協会による食生活の指導に関する調査⁽⁷⁾によると、高等学校では、学習指導要領で示されている共通教科「家庭」における食生活の指導で、「重視している」と5割以上回答した項目は多い順に、「現代の食生活の問題点」75.1%、「調理実習」64.3%、「栄養

別刷請求先：萩尾久美子，中村学園大学栄養科学部栄養科学科，〒814-0198 福岡市城南区別府5-7-1

E-mail : khagio@nakamura-u.ac.jp

(1) 中央教育審議会スポーツ・青少年分科会 食に関する指導体制の整備について（答申）（概要）

(2) 文部科学省，小学校学習指導要領解説家庭編，平成20年

(3) 文部科学省，中学校学習指導要領解説家庭編，平成20年

(4) 文部科学省，高等学校学習指導要領解説家庭編，平成21年

(5) 文部科学省，「食に関する指導の手引き（第一次改訂版）」，平成22年

(6) 厚生労働省，平成27年国民健康・栄養調査結果の概要，p23～p24

(7) 全国家庭科教育協会，食生活の指導に関する調査—小・中・高等学校家庭科、技術・家庭科における食生活指導の現状と課題—，p5，平成24年

養と食事」58.8%の3項目であった。「調理実習」については、「重視している」に「やや重視している」を加えると「現代の食生活の問題点」の97.7%を上回り、98.6%となる。食生活分野の指導計画における調理実習の位置づけでは、「調理実習を中核に題材を構成して扱う」が52.0%を占めているが、その調理実習で取り上げる題材は「教科書の題材を75%以上利用する」が11.8%と少なく、「教科書を50%程度利用する」32.6%、「ほとんど利用しない」29.0%と、教科書の題材があまり利用されていない実態が明らかとなっている。どのような題材を取り上げているかという問いについて、回答校の50%以上が実施している題材を順に並べると、「スープ」90.2%、「その他」85.6%、「みそ汁・すまし汁」79.7%、「ケーキ・クッキーなどの焼き菓子」73.2%、「ゼリー等のデザート」67.3%、「お浸し・あえ物・酢の物」64.7%となり、主菜に相当するものは上位に見られず、各学校によって扱っている題材が異なっていることが分かった。

以上のことから、食育が様々な場で実践されるようになったからこそ、食育の中核教科という位置づけの家庭科が時代の求めを受け止め、変化していかなければならないと考える。高校家庭科教科書における調理実習の題材について、河村ら(2007)^[8]の研究はあるが、食育基本法制定前後の変化についての先行研究は見られない。

以上のことを踏まえ、本研究では、調理実習が「今日的な食生活の問題状況に対応しうる教育的な意義がある」^[9]という見方のもと、食育基本法制定以降の教科書で取り上げられる調理実習の題材が、それ以前とどのように変化してきたかをまとめることで、今後の調理実習の題材選定の在り方や内容を検討するための基礎資料を得ることを目的とする。

2 研究方法

食育推進の経緯を受け、学習指導要領がどのように変化してきたのかを整理し、最近の高等学校における調理

実習の指導の実態を踏まえた上で、高等学校家庭科教科書を中心に資料として、調理実習の題材の変化を調査した。

(1) 食育推進の経緯

子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう学校において食育を推進するために、食育基本法が平成17年7月に施行され、食に関する指導もその本務とする栄養教諭の配置が開始(平成17年4月)された。その経緯は表1に示すとおりである。

表1 栄養教諭創設にかかる経緯

平成9年	保健体育審議会答申 「生涯にわたる心身の健康の保持増進のための今後の健康に関する教育及びスポーツ振興の在り方について」
平成14年	中央教育審議会答申 「子どもの体力向上のための総合的な方策について」
平成15年	保健体育審議会答申 「行動計画策定指針における「食育」の推進教育及びスポーツ振興の在り方について」
平成16年1月	中央教育審議会スポーツ・青少年分科会 「食に関する指導体制の整備について」
平成16年5月	「学校教育法の一部を改正する法律」成立、公布 ※ 栄養教諭創設

学校における食育の推進のために、「学校長のリーダーシップの下に関係教職員が連携・協力しながら、栄養教諭が中心となって組織的な取組を進めることが必要である」^[5]と記されており、その指導目標は表2に示すとおりであり、6つの目標に沿って、「食事の重要性」、「心身の健康」、「食品を選択する能力」、「感謝の心」、「社会性」、「食文化」の観点から進めるよう内容が例示されている。

平成20年の小・中学校の学習指導要領の改訂に続き、平成21年の高等学校の改訂においても、その総則^[10]に「学校における食育の推進」が盛り込まれ、関連する教科等として「体育科の時間はもとより、家庭科、特別活動などにおいても」と教科名があげられた。高等学校には栄養教諭の配置がないので、食育を推進していく上での中核的教科に家庭科が位置づけられていることが分かる。中学校・高等学校学習指導要領解説家庭編にお

表2 食に関する指導目標

- 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
- 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し、自ら管理していく能力を身に付ける。
- 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
- 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をもつ。
- 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
- 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

文部科学省、食に関する指導の手引き—第一次改訂版—、平成22年3月

[8] 河村美穂, 千葉悦子. 高校家庭科教科書における調理実習の掲載状況及び課題. 日本家庭科教育学会誌50(3), 2007, p184-192

[9] 河村美穂. 家庭科における調理技能の教育, 勁草書房, p3, 2013

る食育に関する記述は、表3に示すとおりであり、高等学校では「指導に当たっては、題材を工夫し、調理実習を通して調理に関する知識と技術を身に付けさせ、実生活への活用につながるようにする。」と記されており、調理実習が重視されていることがうかがわれる。

なお、高等学校ではすべての生徒が学ぶ共通教科「家庭」のほかに、主として専門学科において開設される専門教科「家庭」がある。専門教科「家庭」の科目編成は20科目であり、その中で食育を学習内容に取り扱う科目は、「フードデザイン」と「食文化」の二つである。この二つの科目の内容は、表4にみるように食育を家庭や学校及び地域に積極的に進める食育推進活動に重点を置いている。「フードデザイン」は専門教科「家庭」に関する科目であるものの、普通科において履修させることが考えられる科目例⁽¹¹⁾として取り上げられているので、履修する学校は専門高校以外（＝普通科）にもみられるが、「食文化」については該当しないので、教育課程に位置づけている普通科はほとんどないと考えられる。

(2) 調理実習題材の変化

生徒を取り巻く食に関する環境が大きく変化している中で、食育の中核教科として家庭科が位置づけられたことを受け、食育基本法が施行された平成17年前後で、教科書に取り上げられている掲載状況がどのように変化したかを見るために、すべての高校生が学ぶ共通教科「家庭」の中から、履修率の高い「家庭基礎」の教科書を取り上げ、調理実習の題材を検討した。

① 対象とした教科書

高等学校の教科書の選定に当たって、平成17年以前の教科書については平成14年検定済教科書を、17年以後については平成28年検定済教科書を対象とした。なお、中・高の接続という観点から、中学校の教科書についても対象とすることとし、福岡県及び福岡市で採択されている教科書の中から、学習の継続性という観点も加え、中学校「技術・家庭 家庭分野」と高等学校「家庭基礎」をそれぞれ2社ずつ、合わせて8冊を対象とした（表5）。

表3 学習指導要領解説における食育に関する記述内容

	中学校：技術・家庭 家庭分野	高等学校：共通教科「家庭」
内容	<p>B 食生活と自立</p> <p>(1) 中学生の食生活と栄養</p> <p>ア 食事が果たす役割、健康によい習慣</p> <p>イ 栄養素の種類と働き、中学生の栄養の特徴</p> <p>(2) 日常食の献立と食品の選び方</p> <p>ア 食品の栄養的特質、中学生の1日に必要な食品の種類と概量</p> <p>イ 中学生の1日分の献立</p> <p>ウ 食品の選択</p> <p>(3) 日常食の調理と地域の食文化</p> <p>ア 基礎的な日常食の調理、食品や調理用具等の適切な管理</p> <p>イ 地域の食材を生かした調理、地域の食文化</p> <p>ウ 食生活についての課題と実践</p>	<p>「家庭基礎」</p> <p>(2) 生活の自立及び消費と環境</p> <p>ア 食事と健康</p> <p>(ア) 栄養と食事</p> <p>(イ) 食事と調理</p> <p>「家庭総合」</p> <p>(2) 生活の科学と環境</p> <p>ア 食生活の科学と文化</p> <p>(ア) 人の一生と食事</p> <p>(イ) 食生活の自立と調理</p> <p>(ウ) 食生活の文化</p> <p>(イ) 食生活と環境</p> <p>「生活デザイン」</p> <p>(2) 生活の自立及び消費と環境 (以下、省略)</p>
内容の取り扱い	<p>エ 食に関する指導については、技術・家庭科の特質に応じて、食育の充実を資するよう配慮すること。</p> <p>食育については平成17年に食育推進基本法が成立し、「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」ことが求められている。中学校においては、技術・家庭科における食に関する指導を中核として、学校教育活動全体で一貫した取組を推進することが大切である。</p> <p>また、技術・家庭科における食に関する指導については、B(1)から(3)の項目に示すとおり、食事の重要性、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取り方、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力、望ましい食習慣の形成、地域の産物、食文化の理解、基礎的・基本的な調理の知識と技術などを総合的にはぐくむという観点から推進することが必要である。指導に当たっては、食生活を家庭生活の中で総合的にとらえるという技術・家庭科の特質を生かし、家庭や地域との連携を図りながら健康で安全な食生活を実践するための基礎が培われるよう配慮し、食育の充実を図ることが重要である。</p>	<p>(3) 食に関する指導については、家庭科の特質を生かして、食育の充実を図ること。</p> <p>食に関する指導は、学校の教育活動全体を通して行われるものであるが、特に家庭科においては、生活全体の中での食生活の営みという視点の特徴としていることから、生徒の日常生活との関連を図り、より実践的に指導することが重要である。</p> <p>高等学校における食の指導については、義務教育段階までの学習内容を十分把握することが重要である。その上で、生涯を見通した食生活を営む力をはぐくむために、栄養、食品、調理及び食品衛生などについて科学的に理解させ、食生活の文化に関心をもち、必要知識と技術を習得させ、安全と環境に配慮し主体的に食生活を営む力を身に付けさせることが重要である。指導に当たっては、題材を工夫し、調理実習を通して調理に関する知識と技術を身に付けさせ、実生活への活用につながるようにする。</p>

中学校学習指導要領解説技術・家庭編, p57, 平成20年

高等学校学習指導要領解説家庭編, p53～54, 平成22年

⁽¹⁰⁾ 文部科学省, 高等学校学習指導要領, 平成21年

⁽¹¹⁾ 文部科学省, 高等学校学習指導要領解説 総則編, p61, 平成20年

表4 学習指導要領解説における食育に関する記述内容—専門教科「家庭」—

	「フードデザイン」(単位数：4～6)	「食文化」(単位数：1～2)
目標	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化などに関する知識と技術を習得させ、食文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を育てる。
内容	(1) 健康と食生活 ア 食を取り巻く現状 イ 食事の意義と役割 (2) フードデザインの構成要素 ア 栄養 イ 食品 ウ 料理様式と献立 エ 調理 オ テーブルコーディネート (3) フードデザイン実習 ア 食事テーマの設定と献立作成 イ 食品の選択と調理 ウ テーブルコーディネートとサービス実習 (4) 食育と食育推進活動 ア 食育の意義 イ 家庭や地域における食育推進活動	(1) 食文化の成り立ち (2) 日本の食文化 ア 食生活の変遷 イ 日常食、行事食、郷土料理 ウ 料理様式の発展 (3) 世界の食文化 ア 世界の料理の特徴と文化 イ 食生活の国際化 (4) 食文化の継承と創造 (5) 調理師の業務と社会的役割
	内容の取り扱い	(4) 食育と食育推進活動 内容の(4)のアについては、食育を推進することの重要性について扱うこと。イについては、学校家庭クラブ活動などを通して食育を推進する活動を行うこと。 ここでは、食育基本法及び食育推進基本計画の趣旨を十分に理解し、内容の(1)から(3)の学習を生かして、家庭や地域における食育推進活動を行うことができるようにする。特に、食育を推進するために、保育所や幼稚園等、小学校・中学校、特別支援学校、地域における社会教育団体やNPO(特定非営利活動法人)、企業や事業所などの各種団体等と積極的に連携して活動できるようにする。また、その際、ホームプロジェクトや学校家庭クラブ活動とも関連させて生徒が主体的に活動できるように配慮し、グループで適切な課題を設定して活動させるなどの工夫をする。

高等学校学習指導要領解説家庭編，p121～p125，p126～p128，平成22年

② 教科書に記載されている調理に関する実習事例について

教科書ごとに、実習事例を検討した。教科書で扱われている実習事例の数だけでなく、一食分の献立として提案されているか(本稿では「献立型」として分類)、主菜もしくは副菜を一品だけ提案しているか(本稿では「一品型」として分類)、取り上げられている料理については日本料理・西洋料理・中国料理・その他に分類するなど分析的に見ていった。また、食生活全体に占める調理実習に関する教科書の頁数の割合も算出した(表6)。

③ 教科書に記載されている献立型の実習事例—題材と基本調理の一覧—

「家庭基礎」の教科書に掲載されている献立型の実習事例の題材を表7に示した。また、そこに取り上げられている基本料理を「飯物、めん類等」、「汁物」、「煮物」、「焼き物」、「炒め物」、「揚げ物」、「蒸し物」、「あえ物」、「漬け物」、「菓子デザートほか」までの10種類に区分した。

3 結果と考察

従前は告示された学習指導要領に調理実習の題材が記されていたが、昭和45年告示では特に示されなかった。次の学習指導要領改訂となる昭和53年告示に続き、平成元年告示では、献立学習との関連がみられる記述となったが、それ以降は示されないまま、現在に至っている。

(1) 調理実習事例の示し方について

中学校では食育以前から、調理実習の記載については見開き頁のはじめに、「○○を○○しよう」というようにテーマが掲げられており、そのテーマの下に調理実習を進めるといふ展開である。高等学校においては食育基本法の前から、学習のねらい(指導目標)を明確にした上で、調理実習を進めるといふ展開が見られていた。食育基本法以降は、中学校のようにテーマを示した上で、学習のねらいを進める傾向が進んでおり、「弁当をつくらう」、「手軽にチャレンジ」、「和食を作ろう～汁二菜のご飯～」など、日常の生活における実践性を狙っているものとする。

(2) 調理実習事例の取り上げ方について

実習事例の取り上げ方については、実際の食生活を意

表5 対象とした教科書

	教科書番号	出版社	教科書名	副題	検定年
中学校	1	開隆堂	技術・家庭 [家庭分野]	なし	平成13年
	2	東京書籍	新しい技術・ 家庭家庭分野	なし	平成13年
	3	開隆堂	技術・家庭 [家庭分野]	なし	平成27年
	4	東京書籍	新しい技術・ 家庭家庭分野	自立と共生を目指して	平成27年
高等学校	5	開隆堂	家庭基礎	明日の生活を築く	平成14年
	6	東京書籍	家庭基礎	自立・共生・創造	平成14年
	7	開隆堂	家庭基礎	明日の生活を築く	平成28年
	8	東京書籍	家庭基礎	自立・共生・創造	平成28年

※食育基本法が制定されたのは平成17年4月

識した一汁三菜などの献立型と、主菜もしくは副菜だけというアラカルト料理を示した一品型に分けてカウントしたところ、表6から分かるように食育前後であまり大きな変化はない。教科書に掲載された料理の総数をみると、中・高ともに増えたことが分かる。とくにこの傾向は、中学校において著しい。それは、献立型事例の頁に続けて、アラカルト料理を複数示しているからである。

高等学校においては、一品型を示すことで、献立型の事例と組み合わせて献立を工夫したり、弁当づくりのための副菜として考えさせたりというねらいがみえる。また、最も掲載数が増えたのは日本料理で、とくに中学校においてその傾向が強い。高等学校では従前から、内訳の半数が日本料理⁽⁸⁾である。教科書の記載頁数については、中学校では食育基本法以降、大幅に頁数が増えているが、食生活全体に占める調理実習の頁数にあまり変化はない。高等学校では、変化の割合は一定しておらず、傾向を読み取ることはできないが、「家庭基礎」が2単位科目という時間的制約の影響があると考えられる。

(3) 献立型実習事例と基本調理について

教科書には複数の実習事例が掲載されており、献立型の実習事例は複数の事例の冒頭から順に取り上げられていることから、調理に関する主要な学習内容を含んでいることが分かる。食育基本法制定前後の変化を表7から見ると、実習回数に変化の傾向を見つけることはできないが、そこで取り上げた基本調理の数は少なくなっていることが分かる。献立型の実習事例の中で、主菜となりうる基本料理が引き続いて多く取り上げられていること、菓子・デザート類については食育基本法以降、全く献立に取り上げられていないことも分かる。限られた調

表6 教科書に掲載されている実習事例の内容等

<中学校>

	教科書番号	テーマの有無	学習のねらいの有無	実習事例数	献立型 (弁当含む)	主菜・副菜だけの一品型	総数	内 訳				食生活全体に占める実習に関わる記載頁の割合
								日本料理	西洋料理	中国料理	その他	
H17年以前	1	○	×	6	4	2	28	7	15	2	4	32.7% (17頁/52頁)
	2	○	×	9	5	4	31	16	13	1	1	34.4% (22頁/64頁)
	合 計				15	9	6	59	23	28	3	5
H17年以後	3	○	×	18	4	14	49	24	15	1	9	26.2% (22頁/84頁)
	4	○	○	12	6	6	44	25	15	3	1	26.3% (21頁/80頁)
	合 計				30	10	20	93	49	30	4	10

<高等学校>

	教科書番号	テーマの有無	学習のねらいの有無	実習事例数	献立型 (弁当含む)	主菜・副菜だけの一品型	総数	内 訳				食生活全体に占める実習に関わる記載頁の割合
								日本料理	西洋料理	中国料理	その他	
H17年以前	5	○	○	6	5	1	21	14	3	3	1	28.6% (12頁/42頁)
	6	×	○	6	3	3	15	5	4	3	3	26.5% (9頁/34頁)
	合 計				12	8	4	36	19	7	6	4
H17年以後	7	※○4×3	○	7	4	3	29	15	7	3	4	31.6% (12頁/38頁)
	8	○	○	7	5	2	25	15	4	3	3	18.2% (8頁/44頁)
	合 計				14	9	5	54	30	11	6	7

※については、実習7事例のうち、テーマ有りが4例、テーマ無しが3例
 ※河村、千葉(2007)を参考に作成

表7 献立型の実習事例—題材と基本調理の一覧—

<高等学校>

教科書番号		第1回	第2回	第3回	第4回	第5回	基本調理 (小計)		合計	
H 17 年 以 前	5	<ul style="list-style-type: none"> ・かば焼きどんぶり ・三色どんぶり ・親子どんぶり ・すまし汁 ・即席漬け <p>■飯物 (3)、汁物、漬 け物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・炒麵 ・焼売 ・牛奶豆腐 <p>■炒め物、蒸し物、菓 子デザートほか</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ドリア ・シーズンサラダ ・アイスティー ・ショートケーキ (市販のスポンジ利用) <p>■飯物、あえ物、菓子 デザートほか (2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・さばのみそ煮 ・かき玉汁 ・青菜のお浸し <p>■飯物、煮物、汁物、 あえ物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・炊きおこわ ・さけの照り焼き ・いり鶏 ・茶碗蒸し ・フルーツ入り大福 <p>■飯物、焼き物、煮物、 蒸し物、菓子デザー トほか</p>	飯物、めん類等	6	6	31
							汁物	2	5	
							煮物	2	4	
						焼き物	1	2		
						炒め物	1	2		
						揚げ物	-	-		
						蒸し物	2	2		
						あえ物	2	5		
						漬け物	1	1		
						菓子デザートほか	4	4		
H 17 年 以 後	6	<ul style="list-style-type: none"> ・煮魚 ・さつまいものレモン 煮 ・ふとこまつ菜のみそ 汁 ・レタスとわかめの酢 の物 <p>■煮物 (2)、汁物、あ え物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・麻婆豆腐 ・涼拌黄瓜 ・西紅柿蛋花湯 <p>■炒め物、あえ物、汁 物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ポークステーキのこ ソース ・ギリシア風煮サラダ ・ニンジンスープ <p>■焼き物、あえ物、汁 物</p>			飯物、めん類等	-	-	28
						汁物	3	3		
							煮物	2	2	
						焼き物	1	1		
						炒め物	1	1		
						揚げ物	-	-		
						蒸し物	1	1		
						あえ物	3	5		
						漬け物	-	-		
						菓子デザートほか	-	-		
	7	<ul style="list-style-type: none"> ・さけの照り焼き ・かぼちゃの煮物 ・わかめときゅうりの 酢物 ・豆腐とみつばのすま し汁 <p>■焼き物、煮物、あえ 物、汁物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉のトマト煮 ・シーズンサラダ ・オニオンスープ <p>■煮物、あえ物、汁物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・炒麵 ・粟米湯 ・焼売 <p>■炒め物、汁物、蒸し 物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の肉巻き ・れんこんのおかか炒 め ・さつまいもの甘煮 ・いんげんのみそマヨ ネーズあえ <p>■炒め物 (2)、煮物、 あえ物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・さけの鍋照り焼き ・きゅうりの酢の物 ・レンコンのきんぴら ・こまつなときのこの すまし汁 <p>■焼き物、あえ物、炒 め物、汁物</p>	飯物、めん類等	-	4	28
						汁物	3	7		
						煮物	3	3		
						焼き物	1	4		
						炒め物	3	4		
						揚げ物	-	-		
						蒸し物	1	1		
						あえ物	3	5		
						漬け物	-	-		
						菓子デザートほか	-	-		
	8	<ul style="list-style-type: none"> ・牛丼 ・けんちん汁 <p>■飯物、汁物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・なすとミートソース の Pasta ・キャベツのスープ <p>■めん類、汁物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・さけ炒飯 ・中華風コンスープ <p>■飯物、汁物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・卵焼き ・豚肉の野菜巻き ・リボンサラダ ・おにぎり <p>■焼き物 (2)、あえ物、 飯物</p>	飯物、めん類等	4	4	28	
						汁物	4	4		
						煮物	-	-		
						焼き物	3	3		
						炒め物	1	1		
						揚げ物	-	-		
						蒸し物	-	-		
						あえ物	2	2		
						漬け物	-	-		
						菓子デザートほか	-	-		

※河村、千葉 (2007) を参考に作成

理実習の回数の中で、料理の基礎・基本を確実に押さえさせるといことから、菓子・デザートについては献立型の実習事例から除き、「お菓子を作ろう」のように一品型として提案する形を取ったのではないかと考える。

4 終わりに

調理実習は、家庭科の中でも最も生活に役立つ学習内容の一つと考えるが、様々なメディアから流れてくる人々の健康に関する最新の動向や情報に触れる度に、調理実習の内容はそれに答えるものとして、社会や家庭の状況を反映しながら変化してきているのかと、教科書の掲載状況を調べた。食育基本法制定以降、食育というキーワードが人々の口の端に上る回数は増えたが、掲載される料理 (一品型) の数は増えたものの、食卓に供することを意識した献立型の実習事例はあまり変化しておらず、食育の影響を把握するには至らなかった。本研究では、実習題材選定の在り方や内容を検討するための基礎資料を得ることを目的としたので、今後は検討する教科

書対象を「家庭総合」にまで広げ、複数の教科書を検討し、調理実習についての課題を明らかにした上で、食育で求められているライフステージを意識させた調理実習となるよう、多様な題材や指導目標を位置づけたモジュール型の指導事例を提案したいと考える。