

家庭科教員養成課程における調理実習授業の 指導力の向上に関する研究 — 学生の調理技能の実態と課題 —

福田 明子・鈴木 明子
(2014年12月5日受理)

A study on the improvement of teaching ability of cooking classes in teacher training curriculum for home economics education — Realities and problems of cooking skills of students —

Akiko FUKUDA and Akiko SUZUKI

I investigated the reality of students' cooking skills and analyzed the problem in order to get a suggestion to the teaching of the way of cooking skills in teacher training curriculum for home economics education. While the students want to improve their cooking skills, they rarely cook the same dish they have already learnt at school and half of the students cook by themselves only the following 2-3 days a week. The students are conscious about the satisfaction of improving their diet when they make their own meal. In addition, the evaluation of students' kitchen knife skills, all understood the name and the shape of three basic cuts. However, some students could not cut smoothly, and some students did not know the basic way to cut them. It became clear that students were required to learn the basic cooking skills and to practice repetitively in order to improve of teaching ability of cooking classes.

1. はじめに

便利な社会の中で、若者が衣食住に関わる生活技能を使う機会は減少している。食生活についても、外食がいつでも気軽にでき、弁当や惣菜の購入など中食が増加する昨今、調理技能を習得する意義を説明することが難しくなっている。しかし、基礎的・基本的な調理技能を習得することは、健康で豊かな食生活を主体的に営む上で重要であると思われる。久保ら(2007)は、10代～50代男女を対象とした調査において、「調理技術レベルが低いほど外食や欠食が増えており」、「調理技術が向上することで、食への関心を高め、食生活を好ましい方向に導くことが期待されることから、調理技術教育は基本的で重要な要件であることが明らかになった」と報告している¹⁾。また、小林・柳(2007)は、「ピーラーやスライサーそしてフードプロセッサがいかに普及しても、小学生には食

材の調理特性を理解し、指先で感じながら目的に応じて操作する原体験としての包丁を使う技能の習得は必要である」と述べている²⁾。

調理技能の習得の機会は、家庭での日常の調理と小・中・高等学校の家庭科授業の調理実習によるものがほとんどである。食の簡便化や外部化が進むなかで、家庭での調理技能の伝承は、各家庭で大きな差があり、すべての男女が主体的に食生活を営むことができるレベルの調理技能を習得するために、学校教育の場が期待されている。平島ら(2014)の報告では、家庭科教育での調理実習が、大学生の調理に関する知識や技能に影響することを明らかにしている³⁾。

家庭科では、学習指導要領の改訂において^{4)~6)}、従前に続いて「実践的・体験的な学習活動」が重視され、生活技能を習得することが目標の一つとして示されている。さらに、その技能を生かし、

生活をよりよくしようとする実践的な態度を育成することも求められている。国立教育政策研究所教育課程研究センターの「平成19年度特定の課題に関する調査（技術・家庭）」のなかで、「製作や調理などの実習を取り入れた授業をどの程度行っていますか」の問いに対し、61.8%の学校が「行っている」、33.2%の学校が「どちらかといえば行っている」と答えている。また、中学生に対する「調理実習は好きですか」の問いに対しては、66.7%が「好きだ」、21.7%が「どちらかといえば好きだ」と答えている⁷⁾。阿部ら（2006）は、中学生の家庭科学習に対する意識を調査しており、「学んでよかったと思う学習内容」、「これからの中学生に必要なと思われる学習内容」の1位が「調理実習」であった⁸⁾。このように、生徒にも肯定的に捉えられている調理実習は、家庭科学習の中で行われる機会が多く、家庭科教員にも示範や机間指導において、調理技能の習得が求められている。

これらを踏まえて、将来家庭科教育に携わる可能性のある家庭科教員養成課程における学生は、食生活において、基礎的・基本的な食品・栄養・調理などの知識だけでなく、調理技能を習得することが必要であり、またその知識や技能を生かして、健康で豊かな食生活を主体的に営むため、工夫し実践する態度も求められていると言えよう。

先行研究では、最近の大学生の調理頻度や調理に関する知識や技能の習得状況について報告されている^{9,10)}。「大学調理教育研究グループ北九州」（2012）の報告では、調理実習を担当する教員の約90%が、学生の「調理技術」が低下していると感じており、特に包丁技術の低下をあげていた¹¹⁾。これらの研究では、低下していると感じられる学生の調理技能の実態を明確にし、調理実習授業の基礎資料としている。また、小学校教員養成課程の学生に対する研究も多く行われており、家庭科に関わる基礎的な知識や技能の定着度などについての調査より、教員として必要な資質・能力を育成するための家庭科教員養成の課題について報告している^{2,12~15)}。中等学校の家庭科教員養成課程の学生に対する調査では、堀ら（2009）が、食物栄養および家政教育専攻の学生は、他の専攻の学生と比べて、料理をする頻度が高く、自分で料理をすることが好きな学生が多く、調理用語に関しての認知度は有意に高いことなどを報告して

いる¹⁶⁾が、対象が教員養成に限定されているものではない。また、これらの調理技能の実態を調査した報告は自己評価による調査であり、学生がどのような基準で「できる」、「できない」と判断しているのかは、明らかにされていない。

本コースの調理実習授業や教育実習前の授業準備などで、家庭科教員を目指す学生を指導する際、学生の調理技能に課題があることを感じている。個人差は大きいですが、中学校家庭科教科書に掲載されている日常の調理の基本的な包丁技能などでさえ、習得していない学生も見られた。そこで、本研究では、本コースの学生の調理技能に対する意識と実態を、質問紙調査と客観的評価により把握し、その課題を分析して、中等教育の家庭科教員養成課程における調理技能の指導のあり方への示唆を得ることを目的とする。

2. 研究方法

(1) 調査時期と調査対象

調査は、2014年の9月に実施した。調査対象者は、中学校教諭一種免許状（家庭）、および高等学校教諭一種免許状（家庭）の習得を目指しており、教育実習で調理実習授業を行う教育学部の3年生14名（男子1名、女子13名）である。

(2) 調査方法

質問紙による調査では、日常生活における調理の頻度、現在の食生活における満足度、大学での調理実習の取り組み状況、教師の立場での調理実習授業の指導についてなどを問うた。調査は個別に依頼し、約10分程度で記述してもらい、その場で回収した。併せて、中・高等学校家庭科教科書の多くに掲載されていると報告のある¹⁷⁾調理の基礎技能の1つである「昆布と鰹節の一番だしの取り方」の解答と、調理の下準備として欠くことができず使用頻度の高い「包丁を用いた基本的な切り方」の実技を学生に求め、調理技能の客観的評価を行った。包丁技能の実技評価については、中学校家庭科教科書¹⁸⁾と国立教育政策研究所教育課程研究センターの「平成19年度特定の課題に関する調査（技術・家庭）」⁷⁾の内容を参考に、5cmの輪切りにした大根、皮をむき半分に切った玉ねぎを被験者に与え、大根は「皮をむき、半分に切り、いちょう切り・せん切り」にす

る、玉ねぎは「みじん切り」にするよう指示した。提出されたサンプル、及び写真判定より、それぞれの切り方の出来上がりの形と細かさ・均等性を評価した。また、ビデオ撮影を行い、先述の中学校家庭科教科書と中・高等学校等で用いられている調理の基本を収録したDVD教材¹⁹⁾を参考に、作業工程や速度を分析した。

3. 結果と考察

(1) 日常生活における調理の頻度

対象者14名は、家族と同居の自宅生4名、一人暮らしの下宿生10名であった。調理をする頻度を尋ねた結果を表1に示した。2009年9月に行われた内閣府食育推進室による「大学生の食に関する実態・意識調査報告書」²⁰⁾での同様の質問と比較すると、日常生活の中でよく調理を行っているようであるが、半数の学生は「週に2～3日程度」以下しか調理を行っていなかった。

表1. 調理の頻度

	調査学生 (人)	調査学生 (%)	一般大学生 (%)
ほぼ毎日	4	28.6	11.8
週に4～5日程度	3	21.4	12.3
週に2～3日程度	4	28.6	18.2
週に1回程度	1	7.1	14.5
それ未満	1	7.1	23.1
全くしない	1	7.1	20.3
計	14	100	100

一般大学生：「大学生の食に関する実態・意識調査報告書」内閣府食育推進室（2009）²⁰⁾

(2) 現在の食生活への満足度

表2に「現在の食生活への満足度」を示した。先述の大学生の調査と比較すると、「満足している」と答えた学生が多かった。「満足している」と答えた学生4名のうち3名は自宅生で、家族の援助もありバランスのよい食事ができていることが、自由記述の満足度の理由から推測できた。「満足している」と答えた学生の調理の頻度は様々であった。

また、「やや不満だ」と答えた学生の理由は、「最近外食が多く、栄養バランスが悪い」、「自炊をしようとは思いますが、面倒くさく外食に頼ってしまうから」、「少し外食が多い」と、全員が外食についての記述をしていた。反対に「満足している」、「まあ満足している」と答えた学生の記述には、「あ

る程度は自分で作って食べることもできるから」、「自分で献立を考えたり作ったりするのが楽しいから」、「自分で作ったものを食べられているから」と、「自分の食事を自分で作ること」と関連づけている記述が多く見られた。

表2. 現在の食生活への満足度

	調査学生 (人)	調査学生 (%)	一般大学生 (%)
満足している	4	28.6	10.5
まあ満足している	7	50.0	53.7
やや不満だ	3	21.4	21.3
不満だ	0	0.0	7.8
どちらともいえない	0	0.0	4.7
分からない	0	0.0	2.0
計	14	100	100

(3) 大学での調理学実習への取り組み状況

本コースでは教員免許取得のために必修の「調理学実習Ⅰ」のほかに、「調理学実習Ⅱ」が開講されているが、調査対象者14名のうち10名が「調理学実習Ⅱ」を履修していた。

授業の最初に行う示範の理解について尋ねたところ、4名が「ほぼ理解できた」、10名が「おおむね理解できた」と答えており、「あまり理解できなかった」と答えた学生はいなかった。2～4人のグループで行う調理作業の班活動の様子はさまざまで、「班員の中心になり、他の班員に分担等の指示を与えることが多かった」1名、「他の班員に分担等の指示を与えることもあった」9名、「他の班員に指示されたことを中心に調理作業を行った」4名であったが、「調理作業をあまり行わなかった」と答えた学生はいなかった。また、難しく不慣れな調理作業の取り組み状況を尋ねたところ、7名が「積極的に」、7名が「希望者がいないとき」は行っており、「ほぼ行っていない」と答えた学生はいなかった。これらの結果より、調理学実習の授業への取り組みは、おおむね良好であったと判断できる。

しかし、「調理実習で作った料理を自分でどの程度作ったか」という質問に対しては、「すべての料理を作った」0名、「ほとんどの料理を作った」0名、「半分程度の料理を作った」2名、「数品の料理を作った」11名、「同じ料理を作ったことはない」1名という結果であり、同じ調理作業を日常生活で反復して行うという形での授業の復

習は、あまり行われていないことが明らかになった。調理技能は繰り返し練習を行うことによって定着するため、授業で理解し経験した調理作業を日常生活においても実践することが、調理技能の向上のためには必要である。さらに、習得した技能を生かして食生活をより豊かなものにしようとする実践的な態度を育成する上でも、調理実習の復習をする動機づけや課題の提示などの工夫が求められる。

(4) 教師の立場での調理実習授業の指導について

「調理実習授業の指導にどの程度の自信があるか」という質問に対して、「とても自信がある」、「少し自信がある」、「あまり自信がない」、「まったく自信がない」の選択回答を求めたところ、全員が「あまり自信がない」と答えた。その理由についての自由記述では、10名の学生が、「自分の調理技術・知識に自信がないから」、「中学生や高校生に指導できる程度の正確な知識や技能がまだ身につけていないのではと感じるから」、「正しい方法で教えることができるか不安だから」、「普段、自分が全く料理をしないので」など、中・高等学校の調理実習授業で指導を行うことができる程度の知識や技能が習得できていないと感じていた。また6名の学生が、「時間内に、安全に授業を行うことが難しく大変であるから」、「中高生の技能を理解していないのではないか」、「パフォーマンス力に自信がない」、「計画通りに進まないのではないか」など、特に調理実習授業を行うことに対して自信がないことを記述していた。このように、経験不足に起因する自信のなさを、多くの学生が感じていることが明らかになった。

また、「調理実習授業の指導のため、今後調理技能を向上させたいか」の質問に対し、13名の学生が「強く思っている」、1名の学生が「少し思っている」を選び、「向上させたいとは思っていない」を選んだ学生はいなかった。その理由についての自由記述では、「生徒によりよい指導をしたいから」、「生徒の手本となるから」、「示範するときなど調理技術が高い方がよいから」、「指導を円滑に進めるため」、などがあつた。学生は、調理実習授業の指導力を向上させさせるためには、より高い調理技能を習得する必要があることを理解していた。また、「向上したら自信がつきそう」

という記述もあり、調理技能を向上させることで調理実習授業の指導に対し自信を持つことができ、指導力の向上につながると理解していることがうかがえた。

(5) 「一番だし」のとり方の解答

一般に多く使われている昆布・鰹節・いりこの食材から、和風だしをとる頻度を尋ねた結果が表3である。高等学校までの調理実習授業でも経験があることが推測され、大学での調理実習でも複数回行われている天然の食材から和風だしをとる頻度は、極めて少ないことが分かった。

しかし、「昆布と鰹節を用いた一番だしのとり方」についての解答を求めたところ（自由記述）、8名は正しく、3名は作業の一部について説明がなかったり間違っていたりしていたが、おおむね一番だしの取り方を理解している解答であった。日常生活のなかで加工食品を使う頻度は増えているが、豊かな食生活を営む1つの取り組みとして、おいしさを求めたり、たくさんの食材に触れたりすることを通して、習得した知識や技能を実生活に生かす実践的な態度の育成が求められる。

表3. 天然の食材でだしをとる頻度（人）

	昆布	鰹節	いりこ
週に3回以上とる	0	0	1
週に1回以上とる	0	0	0
月に1回以上とる	0	3	0
ほとんどとらない	14	11	13
計	14	14	14

(6) 包丁技能の評価

実技調査を行った「いちょう切り」、「せん切り」、「みじん切り」について、質問紙調査により「どの程度行ったことがあるか（経験回数）」、「どこで習得したか（複数回答可）（習得場所）」、「どの程度できると思うか（自己評価）」をたずねた。経験回数については、どの切り方においても1～2名を除いて10回以上の経験があつた。また、習得場所は、家庭や小・中・高等学校の家庭科授業、大学での調理実習授業をあげていた。

自己評価については、表4に客観的評価と併せて示した。「どの程度できると思うか」の問いに対し、「上手にできる（A）」、「まあまあ上手にできる（B）」、「やり方は知っている（C）」、「やり方を知らない（D）」の選択回答で、今回調査を

行った3種類の切り方については、「やり方を知らない(D)」を選択した人はいなかった。

包丁実技調査の客観的評価の基準については、表5にまとめた。速度については、平均と標準偏差を算出し、標準偏差内を2点とし、それより速い場合に3点、それより遅い場合に1点をつけた。また、包丁の持ち方、大根の皮むき方法、それぞれの切り方の形状については、全員が正しく行うことができている、全員の得点を3点とした。

大根のいちよう切り、せん切り、玉ねぎのみじん

切り、玉ねぎのみじん切りのいずれも、出来上がりは正しい形状に仕上げることができており、それぞれの切り方の名称と形状を正しく理解していることが分かった。しかし、作業工程においては、中学校教科書や中・高等学校で用いられているDVD教材の示す基本的な方法と異なる動作が見られた。大根のいちよう切りについては、縦4等分にしたものを2つ合わせて端から切る方法が基本の切り方であるが、14名中6名が異なっており、輪切りにしてから4等分する(1名)、半月切りにしてから2等分す

表4. 調理頻度と包丁実技調査の技能評価(自己評価と客観的評価)

	調理頻度	基本的な包丁の扱い					大根のいちよう切り					大根のせん切り					玉ねぎのみじん切り					合計			
		包丁の持ち方	材料の押さえ方	大根の皮むき方法	皮むき速度	小計	自己評価	形状	作業工程	細かさ・均等性	速度	小計	自己評価	形状	作業工程	細かさ・均等性	速度	小計	自己評価	形状	作業工程		細かさ・均等性	速度	小計
S1	2	3	3	3	3	12	C	3	3	3	2	11	B	3	3	2	1	9	C	3	2	2	3	10	42
S2	3	3	3	3	1	10	B	3	3	3	2	11	B	3	3	3	3	12	B	3	2	3	2	10	43
S3	3	3	3	3	3	12	B	3	3	2	3	11	B	3	3	1	3	10	B	3	3	2	3	11	44
S4	3	3	2	3	3	11	B	3	2	2	2	9	B	3	2	1	3	9	A	3	3	3	2	11	40
S5	2	3	3	3	2	11	B	3	3	2	3	11	B	3	3	2	2	10	A	3	3	3	2	11	43
S6	1	3	3	3	2	11	B	3	3	2	2	10	A	3	3	3	1	10	B	3	3	3	2	11	42
S7	3	3	3	3	3	12	B	3	2	1	1	7	B	3	1	2	2	8	B	3	3	3	2	11	38
S8	6	3	3	3	1	10	C	3	3	2	2	10	C	3	3	2	2	10	C	3	3	3	1	10	40
S9	1	3	3	3	2	11	B	3	1	1	3	8	B	3	1	3	1	8	B	3	2	2	2	9	36
S10	1	3	2	3	1	9	B	3	3	2	3	11	B	3	2	2	2	9	B	3	2	2	3	10	39
S11	5	3	3	3	1	10	A	3	1	1	2	7	A	3	2	2	3	10	A	3	3	3	2	11	38
S12	4	3	2	3	3	11	C	3	3	2	1	9	C	3	2	2	2	9	C	3	1	3	1	8	37
S13	2	3	2	3	1	9	B	3	1	3	1	8	B	3	3	2	1	9	C	3	3	3	2	11	37
S14	1	3	2	3	3	11	B	3	2	2	2	9	B	3	3	2	2	10	C	3	3	3	2	11	41

表5. 技能評価基準

		3	2	1
材料の押さえ方		正しい	指先が少し伸びている	指先が伸びている
いちよう切り	作業工程	正しい	縦4等分したものを1つずつ端から切る	輪切り、半月切りからいちよう切りにする
	細かさ・均等性	厚さ3mm以下・ほぼ揃っている	厚さ5mm以下・ほぼ揃っている	5mmより厚い・揃っていない
せん切り	作業工程	正しい	大根の繊維の方向と逆に切る	大根の円の端を切り、四角い形に整えてからせん切りを行う
	細かさ・均等性	太さ3mm以下・ほぼ揃っている	太さ5mm以下・ほぼ揃っている	5mmより太い・揃っていない
みじん切り	作業工程	正しい	切り込みの角度・順番が違う	部分的に少量ずつみじん切りを行う
	細かさ・均等性	5mm角以下・ほぼ揃っている	8mm角以下・ほぼ揃っている	8mm角より大きい・揃っていない

る(2名)、縦4等分にしたものを1つずつ端から切る(3名)、の方法であった。大根のせん切りについては、6名が先に大根を横に半分に切ってしまう、繊維の方向と逆のせん切りを行った。そのうち2名は、始めに大根の円の端を切り、四角い形に整えてからせん切りをした。玉ねぎのみじん切りについては、「①根元を少し残して、縦に細かく切り込みを入れる。②横から包丁を入れ、2、3か所に切り込みを入れる。③端から細かく切る。」の基本の切り方と、5名が異なる方法で行った。始めに根元まで縦に切って玉ねぎがバラバラになってしまった(1名)、縦の切り込みを放射線状に入れた(1名)、横から包丁を入れる切り込みがなかった(3名、重複)、縦と横の切り込み順序が逆であった(1名)、部分的に少量ずつみじん切りにしていた(1名)であった。また、学生の多くは、最後に包丁の刃先を添える手で軽く押さえ刃元を動かす方法を用いて、細かいみじん切りに仕上げた。

調理実習授業の示範や机間指導においては、食材の調理特性を生かし効率的であるため、教科書に記載されている基本的な方法を取得する必要がある。また、包丁の動きがスムーズでない学生や、途中で作業を止めてどのように切ったらよいか考える学生もいた。自信を持って調理実習授業の指導を行うために、より一層の包丁技能の習得が望まれる。

自己評価と客観的評価との関係を調べるために、自己評価のA～Cごとに、その客観的評価点の平均を算出し、表6にまとめた。作業工程、細かさ、速度、これら3要素の合計のいずれにおいても、関係性が見られなかった。学生は、自分の技能について何を根拠に評価しているのか、検討する必要があると思われる。

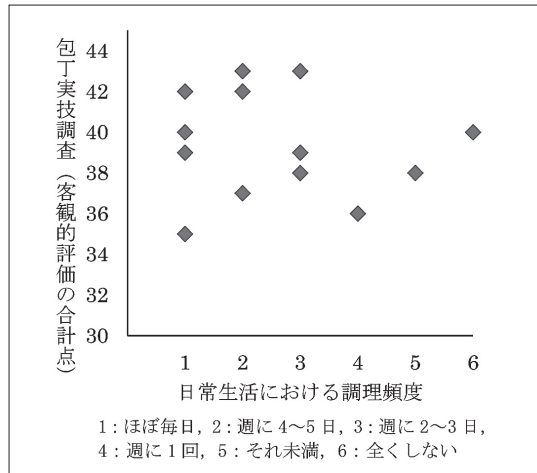
表6. 自己評価と客観的評価

自己評価	作業工程	細かさ	速度	合計
A	2.50	2.50	1.83	9.83
B	2.38	2.12	2.12	9.62
C	2.60	2.50	1.70	9.80

また、日常生活における調理頻度と包丁実技調査の客観的評価の合計点との関係について分析を行い、図1に散布図を示した。週2～3日以上調理をしているグループ(11名)と週1回以下のグループ(3名)に分けてt検定を行った。週2～

3日以上調理をしているグループの客観的評価の合計点の平均は40.1点、週1回以下のグループの平均は38.0点であったが、t検定による有意差は得られなかった。

図1. 調理頻度と技能評価点



4. まとめと今後の課題

中等教育の家庭科教員養成課程における調理技能の指導のあり方への示唆を得るために、大学生の調理技能の実態を把握し、その課題を分析した。

学生は調理技能を向上させたいと思っはいるが、調理実習の復習として同じ料理を作ることをほとんど行っておらず、半数の学生は週の2～3日以下しか調理をしていなかった。調理実習の履修による学習効果も報告されているが^{21～23)}、授業だけでは中・高等学校での調理実習授業の指導に十分な調理技能を習得することは難しいと思われる、日常生活の中で調理を継続して行うことが大切である。また、習得した調理技能を生かして生活する意識や態度の育成は、家庭科教育の目指すものであり、そのために、学生に日常生活での実践につながるような課題を課し、調理技能を習得させる指導が必要である。

また、現在の食生活への満足度の理由を「自分の食事を自分で作ること」と関連づけている記述が多く見られた。学生は、調理技能を取得し、主体的に食生活を営むことは、食生活の満足度の向上につながる、という意識を持っていることが明らかになった。

学生の包丁実技の評価では、教育実習で調理実習授業の指導を行う前の学生全員が、今回調査を

行った切り方（いちょう切り、せん切り、みじん切り）の名称と形状を正しく理解していた。しかしスムーズに行うことが難しい学生や、より効率的で食材の調理特性を生かした基本的な切り方を習得していない学生も見られた。調理実習授業の指導においては、基本的な包丁技能の取得は不可欠である。より意識を高め、調理技能を向上させていくことで、自信を持って調理実習授業の指導が行えるよう支援したい。また、包丁実技調査の客観的評価と自己評価の関係性は見られなかった。サンプルが少ないため、明確なデータは得られなかったが、学生は自分の技能について何を根拠に評価しているのか、より詳しい質問紙調査や面接調査などを行い、検討する必要があると思われる。日常生活における調理頻度と包丁実技調査の客観的評価の合計点との関係についても、有意差が得られなかった。今回の調査では調理頻度のみを質問したが、どのような調理を行っているのか、その内容については調査を行っていない。より詳しい調査で学生の実態を把握し、調理技能の向上につながる調理を日常生活で行うような意識付けも必要である。

学生の調理技能の実態には個人差があったが、調理実習授業の指導力を向上させるため、基本的な調理技能を正しく習得させることの必要性が明確になった。そのためには、小・中・高等学校の家庭科授業での学習を踏まえ、一人一人が確実に基本的な調理技能を正しく習得することができるような教員養成における調理実習授業のあり方を検討しなければならない。また、日常生活において習得した調理技能を生かして実践していくことの重要性を認識させ、調理実習授業後に、同様の料理を複数回作ることなどの課題を提示し、より高い学習効果を得るための工夫も必要である。

5. 参考文献

- 1) 久保加織, 堀越昌子, 岸田恵津, 増澤康男, 細谷圭助, 中西洋了, 成瀬明了 (2007) 「調理技術教育プログラムの構築に向けてのアンケート調査」日本調理科学会誌, 第40巻6号 pp.449-455
- 2) 小林久美・柳昌子 (2007) 「小学校教員養成科目としての家庭科の課題(1) —基礎技能に関する調査を通して—」, 九州女子大学紀要, 第44巻1号 pp.29-45
- 3) 平島円, 堀光代, 磯部由香, 長野宏子 (2014) 「高等学校における調理実習の現状と大学および専門学校生の調理の知識と技術の習得状況」日本家庭科教育学会誌, 第57巻2号 pp.112-113
- 4) 文部科学省 (2008) 「小学校学習指導要領解説家庭編」東洋館出版社
- 5) 文部科学省 (2008) 「中学校学習指導要領解説技術・家庭編」教育図書
- 6) 文部科学省 (2010) 「高等学校学習指導要領解説家庭編」開隆堂
- 7) 国立教育政策研究所教育課程研究センター (2009) 「平成19年度特定の課題に関する調査調査票及び解答類型(中学校) —技術・家庭—」 pp.74-79, pp.82-85
- 8) 阿部睦子, 深澤千聡, 葦塚節子, 森本静子, 亀井佑子, 三野直子 (2006) 「中学生にみる家庭科学習に対する意識」日本家庭科教育学会誌, 第49巻1号 pp.3-9
- 9) 堀光代, 平島円, 磯部由香, 長野宏子 (2008) 「大学生の調理に対する意識調査」岐阜市立女子短期大学研究紀要, 第57号 pp.61-65
- 10) 舟木淳子 (2004) 「調理実習を効果的に行うために」家庭科教育, 第78巻1号 pp.30-35
- 11) 大学調理教育研究グループ北九州 (2012) 「大学における調理実習教育の現状と担当教員の把握する学生の実態」日本調理科学会誌, 第45巻4号 pp.255-264
- 12) 速水多佳子, 黒光貴峰 (2014) 「大学生の家庭科における調理, 被服製作の知識・技能の習得状況にみる課題」日本家庭科教育学会誌, 第157巻1号 pp.14-20
- 13) 望月てる代・伊藤圭子 (2013) 「教員養成課程学生における家庭科(食生活内容)に関する基礎知識の定着」学校教育実践学研究, 第19巻 pp.237-246
- 14) 佐藤ゆかり, 吉澤千夏, 佐藤悦子, 得丸定子, 細江容子, 光永伸一郎 (2012) 「教員養成課程学生の入学時到達度調査からみた家庭科教育の課題」日本家政学会誌, 第63巻8号 pp.451-460
- 15) 今津屋直子 (2012) 「教員養成課程における家庭科教育に関する研究(3): 調理実習の学

- 習指導法についての考察」教育学論究, 第4巻 pp.9-16
- 16) 堀光代, 平島円, 磯部由香, 長野宏子 (2009) 「食物栄養および家政教育専攻学生の調理意識と技術の現状」岐阜市立女子短期大学研究紀要, 第58巻 pp.87-91
- 17) 河村美穂, 千葉悦子 (2007) 「高校家庭科教科書における調理実習の掲載状況と課題」日本家庭科教育学会誌, 第50巻3号 pp.184-192
- 18) 佐藤文子, 金子佳代子ほか58名 (2011) 「新しい技術・家庭 家庭分野」東京書籍
- 19) 実教出版 (2010) 「調理の基本 DVD」
- 20) 内閣府食育推進室 (2009) 「大学生の食に関する実態・意識調査報告書」
- 21) 堀光代, 平島円, 磯部由香, 長野宏子 (2010) 「食物栄養および家政教育専攻学生の調理意識と技術の現状—入学時と調理実習履修後の比較—」岐阜市立女子短期大学研究紀要, 第59巻 pp.85-89
- 22) 津吉哲士 (2012) 「大学生における調理学教育についての研究: 調理関連科目の教育効果に着目して」仙台大学紀要, 第44巻1号 pp.19-29
- 23) 児玉ひろみ (2012) 「栄養士養成課程短大生の調理技術習得の状況: 調理への意識と技術習得の関連および包丁技術習得の要点について」淑徳短期大学研究紀要, 第51巻 pp.13-27