

目的 情報化社会への対応として、家庭科教育においてもパーソナルコンピュータによる学習指導が試みられており、食生活の分野でも、栄養価、廃棄率などの計算処理にはすでに導入されている。しかし、家庭科でパーソナルコンピュータの効果的利用がそれ程すすまないのは、教師の側にコンピュータを十分に使いこなせないということもあろうが家庭科教育が発見学習、課題解決学習の要素が多いという特殊性や、実践的活動を重視するということも一因と考える。学校でも家庭でもパーソナルコンピュータがかなり導入されている現状から、家庭科教育の食生活分野へC A I教材を取り入れて学習効果を高めそれにより家庭の食生活をより豊にすることが望まれる。そこで、栄養、食品、調理の総合的知識の集積である献立作成のシステム化を行ない、現在の食生活を見直し適正な献立作成の能力を養うことを目的として本研究を行なった。

方法 基礎データとして、日本人の栄養所要量、四訂日本食品標準成分表、日常使用する食品の目安量とその栄養価、350種の調理品目の材料・分量、150例の献立とその栄養価を入力し、栄養価の検討ならびに献立作成のシステム化を行なった。

結果 このシステムを用いる事により、①摂取した食事の栄養面、食品面からの検討と問題点の発見、②献立作成システムによる問題解決、③主菜を和・洋・中のスタイル別、食品材料別、調理手法別のいずれからでも選択できるため、学習者の自由な知的プロセスが可能、④豊富な調理品目、献立例により個々の多様な食生活に対応、⑤調理品目の材料・分量表による調理への興味と実践などの学習効果が期待出来る。