

目的 調理実習は児童の興味・関心が高く、健康な体を維持していく上で必要な食品の選択や日常の食事作りに関する調理技術を、調理実習を通して習得させることは有効な方法といえる。子供達を取り巻く食生活の状況は多様化し大きく変化している。これまでも食生活教育の内容について多くの研究報告がみられる。そこで本研究は、中学校食物1の調理実習の教材「カレーライス」を、小学校6年生に移行することを目的として、その教材の適合性について研究した。

方法 熊本市内の小学校5・6年生の男女232名を対象に、1986年10月に、児童の食生活の実態と意識に関する調査を質問紙調査法により行い集計・分析した。また「カレーライス」の材料の調理性に関する実験と適切な調理法の検討を行った。これらの結果をもとに、小学校6年生の男女9名を対象に実技調査を行い、収録したVTRにより行動の分析を行った。

結果 「カレーライス」は児童の嗜好度が高く、調理する意欲も男女ともに高い傾向を示した。実技の調理操作の分析では、作業手順に従って上手に調理を行っていた。しかし一部に包丁の使い方や食品の調理性を考慮した調理法についての適切な指導を必要とする点が見られた。現行の小学校5・6年生の内容を十分に網羅した実習教材であり、調理作業上の安全性や調理時間や作業量の点からも、小学校6年生に移行することは充分可能であり適切であると思われる。今後、さらに教育現場での授業実践を通しての研究を深めることが課題である。