

## 家庭科における安全で衛生的な指導方法の開発

### ～調理室の使用に関するガイドブックの作成を通して～

◎倉持 清美(東京学芸大学教職大学院)  
○栗原 智美(東京学芸大学附属高等学校)  
藤田 智子(東京学芸大学生生活科学講座)  
南 道子(東京学芸大学生生活科学講座)  
阿部 睦子(元東京学芸大学附属高等学校)  
石津みどり(東京が芸大学附属小金井中学校)  
西岡 里奈(東京学芸大学附属小学校)  
菊地 英明(東京学芸大学附属国際中等教育学校)平成30年度まで  
代表者連絡先: kkiyomi@u-gakugei.ac.jp

【キーワード】 家庭科 調理室 衛生 安全

#### 1 はじめに

子どもの健やかな成長や生活習慣病の予防から、食育が注目され、2005年には食育基本法が制定された。家庭科では、食に関する指導を食育基本法制定前から取り組んでいる。平成20年度告示の小学校学習指導要領総則などに言及されているように、学校現場では教科として家庭科に食育の役割も期待されている。家庭科では、教科としての系統的な学びの中で、食に関する学びの対象を人の営みである「食生活」として「食生活教育」を行っている(鈴木,2015)ところに特徴がある。

家庭科で行われる調理実習は、食に関する知識とともに、実際に自分の手で調理し食べることで実感をもって学習することが可能となり、そのために学校現場での家庭科室の活用は不可欠である。調理実習は、衛生・安全が大前提である。特に集団で取り組む調理実習は、家庭とは異なる管理が家庭科室には必要となる。家庭科の授業の中で、家庭科室で衛生かつ安全に調理実習を行うことが、児童・生徒の食に関する深い学びに繋がると予想される。

米田・山本(2017)は、小学校と中学校の学習指導要領を食生活領域における衛生と環境の視点から分析し、かなり詳細に衛生・安全の記述があることを確認した。また、安全面については、住領域でも多くの言及があることを指摘している。しかし、現在の教員養成のカリキュラムにおいて、教員免許取得に必要な単位数は限られているがその内容は多く、家庭科室の安全・衛生に関する十分な知識をもって教員になることは困難な状況であると思われる。そのため、多くの学校では家庭科室を持ちながら有効に活用して食育が行うことが難しいのではないかと推察される。山本・山田(2010)は、小学校学習指導要領(家庭)における「安全」の記述について分析し、記述内容が児童の具体的行動目標として記述されるものと、指導者の安全や衛生上の留意的として記述されるものの両方があることを指摘した。また、山本・佐藤・山田(2011)は平成24年度使用の中学校家庭科教書を分析し、安全に関する記載は、「食生活と自立」の分野に特に多いことを示した。これらの研究から、家庭科に関する学習指導要領や教科書では、衛生・安全に関する記述が多くあること、衛生・安全に配慮することが求められていることがわかる。しかし、これらの先行研究は、教科書や学習指導要領を対象にしており、教育現場で実際に衛生・安全に関して配慮できているのかについては、管見の限り十分に検討されているとはいえない。特に、昨今では「開かれた学校」が求められ、中央教育審議会では「学校は、地域社会の子供や大人に対する学校施設の開放や学習機会の提供などを積極的に行い、地域社会の拠点としての様々な活動に取り組む必要がある」(1996)としている。家庭科室が不特定多数に使用される状況が予想される。こうした状況の中で、集団調理となる調理実習を衛生的で安全に実施するために現場の教員は「困り感」や「不安」を抱えていると考えられる。そのため、本プロジェクトでは、学校現場での家庭科室の活用状況を調査し、教員が捉えている「困り感」を明らかにし、調理室の安全・衛生的な使い方と有効な食育実践を紹介する

ガイドブックを作成し、教員養成、教員研修の場で使用できるようにすることを目的とする。

## 2 本プロジェクトの内容

### ①研究方法

#### a. 質問紙

【対象・方法】東京都のすべての市区町村（23 区 26 市 5 町 8 村）の公立小学校・公立中学校から無作為に抽出し、公立小学校 289 校と公立中学校 165 校に質問紙調査票を郵送にて配布・回収した。

「家庭科室を管理している教諭」に回答を求めた。調査時期は、2018 年 8 月下旬から 9 月である。

【回収数・回収率】小学校：161 校（55.7%）、中学校：75 校（45.5%）であった。

【質問項目】属性・家庭科室の現状・使用状況・管理状況・衛生指導・使用ルールのマニュアルの有無・困り感などである。

#### b. ガイドブック作成

収集した質問紙結果をもとに、プロジェクトメンバーでガイドブックの内容を検討し仮作成した。学会などを利用し小・中学校の教員や研究者に記述内容を確認してもらい修正し、完成版とした。

### ②質問紙結果

#### 1. 回答者の属性

回答は、家庭科室を管理している教員に求めた。ここでは、管理者と呼ぶ。管理者の属性は、小学校・中学校共に管理職や非常勤講師ではなく常勤の教諭が多かった。管理者の経験年数は、中学校では約半数の教員が 10 年未満であった。小学校では、80%以上の管理者が家庭科を専門に学んでいない教員であった。小学校では、家庭科を教えていない教員が管理者となっている場合がおおよそ 20%であった。小学校においては、特に専門性を持つ教員が家庭科室の管理を行っているわけではなく、中学校においても、経験豊かな管理者となっているわけではないことが明らかとなった。

#### 2. 家庭科室の設備状況

衛生・安全面に必要となる家庭科室の備品について複数回答で尋ねた。包丁やまな板を衛生的に管理するための滅菌庫の設置については、中学校のほうが多いものの、小学校 23.6%、中学校 37.3%と、とても低いことがわかった。小学校では、調理実習で使用した布巾を専用に洗う洗濯機も半数以上の学校にはなかった。

#### 3. 家庭科室の使用状況

家庭科室が、家庭科以外のどんな授業や活動で使用されているのかを Table1 に示す項目で尋ねた。小学校・中学校とも家庭科以外の時間では、クラブ活動といった特別活動の中で多くの学校が使用していた。また、小学校では総合的な活動の時間や生活科でも多く使われていることがわかった。地域や PTA の活動といった外部の人が出入りする活動でも使用されており、家庭科教員だけでなくいろいろな人が使用することがわかった。

Table 1 家庭科室の使用状況(複数回答)

		家庭科	総合的な学習	生活科	理科	社会科	クラブなどの特別活動	PTA	地域の活動	教員の活動	その他
小学校	使用しない	0%	39.0%	41.8%	91.7%	94.7%	3.8%	23.7%	33.6%	39.0%	15.0%
	部屋のみ	1.2%	19.2%	14.9%	6.0%	3.8%	18.6%	25.0%	20.5%	44.5%	45.0%
	部屋と調理設備や用具	98.8%	41.8%	43.3%	2.3%	1.5%	77.6%	51.3%	45.9%	16.4%	40.0%
中学校	使用しない	1.4%	63.5%	97.7%	91.8%	98.4%	15.5%	42.6%	44.8%	60.6%	20.0%
	部屋のみ	1.4%	28.6%	0.0%	3.3%	1.6%	31.0%	22.1%	16.4%	27.3%	30.0%
	部屋と調理設備や用具	97.3%	7.9%	2.3%	4.9%	0.0%	53.5%	35.3%	38.8%	12.1%	50.0%

#### 4. 家庭科室の管理状況

家庭科以外でも使用されることが多い家庭科室の管理がどのように行われているのかを尋ねた。

Table 2 教員以外への使用ルールの伝え方

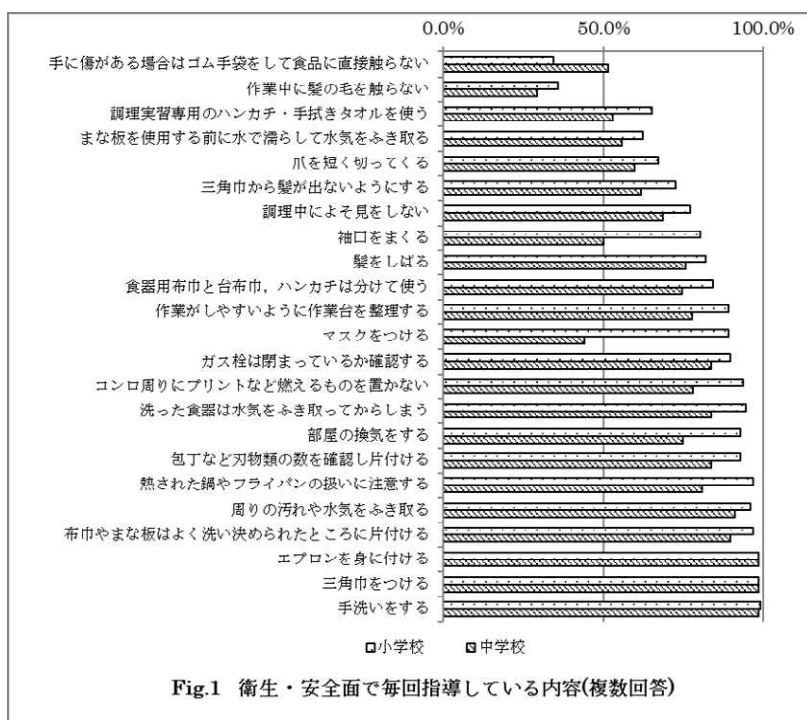
	文章	口頭	壁に張付しない	その他
小学校	10.7%	76.1%	18.2%	8.8%
中学校	10.8%	73.0%	18.9%	5.4%

まず、家庭科室の使用ルールについて、教員以外の人を使用するときに、どのように家庭科室の使用ルールを共有・引き継ぎしているのかについて、Table2 に示す項目で尋ねた。「口

頭で説明」が最も多く、マニュアルなどの文章で伝えている学校は小学校・中学校共に約 10%と少なかった。

家庭科室の管理内容について、多くの学校が調理中の換気については意識していた。小学校と中学校を比較すると、「スポンジは食器用と流し用に分ける」「調理用具・食器の汚損を確認する」「破損した調理用具・食器を補充する」の 3 つの項目で、10%以上の差があることがわかり、小学校よりも中学校の方が低かった。中学校では小学校よりも実習回数が多く、使用する調理用具・食器も多いため、管理しきれていないのではないかと考えられる。

### 5. 衛生・安全面の指導状況



家庭科の調理実習時に指導している内容について、Fig1 に示す項目について複数回答で尋ねた。管理者のうち、実際に家庭科を教えている教員の回答である。「毎回指導している」と回答した割合を示している。基本的な項目である「手洗い」「三角巾をつける」「エプロンを身につける」は毎回指導する割合が高い。全体的に小学校の方が、毎回指導する割合が高い項目が多い。「マスクを付ける」「袖口をまくる」という身支度については、中学では毎回指導する割合がおおよそ 50%である。中学生が身につけているため、指導する頻度が少なくなっているのか、気になるところである。「手に傷がある場合はゴム手袋をして食品に直接触らない」「作業中

は髪を触らない」は、毎回指導する割合は低くなっている。どちらも衛生上は必要な項目である。教員が認識していないのか、そのような内容の指導が必要な場面がないのか、検討が必要である。

### 6. 指導上の困難

調理実習における安全・衛生指導に関して、どういった点に困難さを感じているのかについて、複数回答で尋ねた。小学校・中学校ともに多かったのが、「授業の準備をする時間が足りない」である。調理実習を衛生・安全に配慮して実施するためには準備が必要だが、多忙な教員にはその時間が十分ないことがわかる。効率的な管理ができるような仕組みが求められる。次いで多かったのが、「指導する時間が足りない」である。特に中学校では、73.5%の教員が回答しており家庭科の時間数の減少の影響がうかがえる。生徒への衛生・安全面への指導も、効率的にできる工夫が必要だろう。「効率的な指導方法がわからない」への回答が、小学校 24.8%、中学校 25.0%であることから、その必要性がうかがえる。

指導する内容について尋ねた項目である「教えるのに適した教材がない」「教えるべきポイントがわからない」「どこまで教えたらよいのか、教えるべき範囲がわからない」については、回答が 20%以下の項目が多く、内容について困難さをあまり感じていないようであった。「指導について相談できる人がいない」小学校 14.0%、中学校 25.0%であった。中学校のほうが割合が高いのは、家庭科担当教員が各学校に一人配置が多いため、不安も強いのかもかもしれない。

また、家庭科室の管理者全体に、「困っていること」について自由記述で回答してもらった。回答には、「専科がないので、設備が整えられていない」「適切な管理ができているのか自信がない」「家庭科を担当している教員が非常勤 1 名のみという状態が何年も続いており、大変不衛生になっていた」「地域の人が使って飲食をしたごみを家庭科室内に捨てる。家庭科専科や管理職に断りなく使用する」「現状の管理状況が適切か否か、どこに課題があるのかがわからない」などがあつた。管理者自体が家庭科を担当してなかったり、あるいは経験がないが家庭科担当が学校に一人しかい

なかったり、家政系の学びがないまま教員になったりすると、どのように衛生・安全面で配慮したら良いのかがよくわからないのかもしれない。

### 3 成果:学校現場への調査を踏まえたガイドブックの作成

質問紙調査から、家庭科室の管理者は、小学校でも中学校でも家庭科を専攻、あるいは家政系で食物を専攻している教員が担当しているわけではないことがわかった。家庭科室という集団調理をする場で配慮しなければならないことを十分に理解しないまま、自分のこれまでの経験のみに頼った衛生・安全面の管理が行われている可能性が考えられる。また、家庭科室は家庭科以外の授業でも使用され、教員以外も使用している状況も明らかになった。しかし、家庭科室の使用の仕方は、口頭で伝達されることがほとんどであった。こうした状況では、衛生・安全面について、どのように

配慮すれば良いのか家庭科室を使用する人たちで共有できるツールが必要であると考えた。そこで、私たちは「家庭科室の衛生安全ガイドブック」を作成することとした(下図参照)。家庭科室という集団で調理する場で配慮すべきことについて、その理由とともに写真入りで示し、チェックリストも作成した。家庭科室を利用するすべての人が何に配慮したらよいのか、簡単にポイントが共有しやすくなるだろう。衛生・安全に家庭科室を利用することで、食生活に関する学びが深まることを期待したい。



