

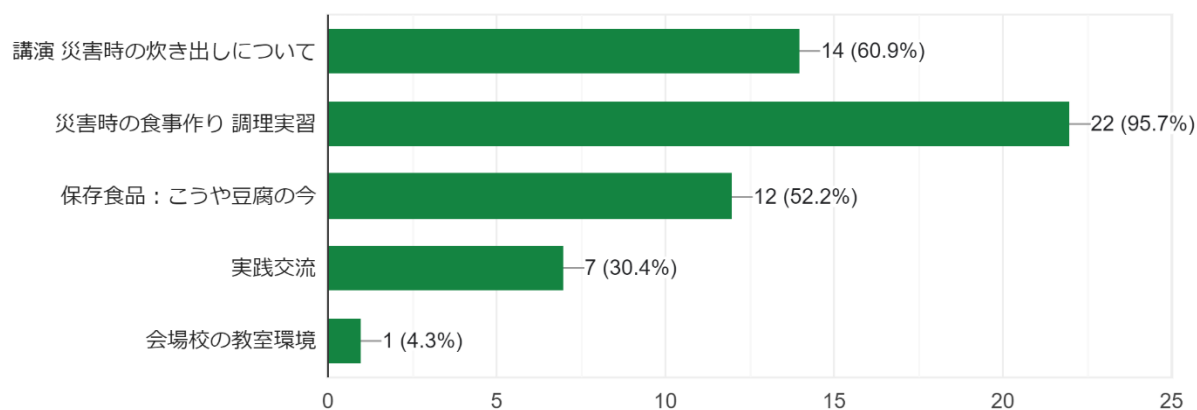
令和6年度夏期研修会 参加者アンケート まとめ

食生活研修会 (23名提出)

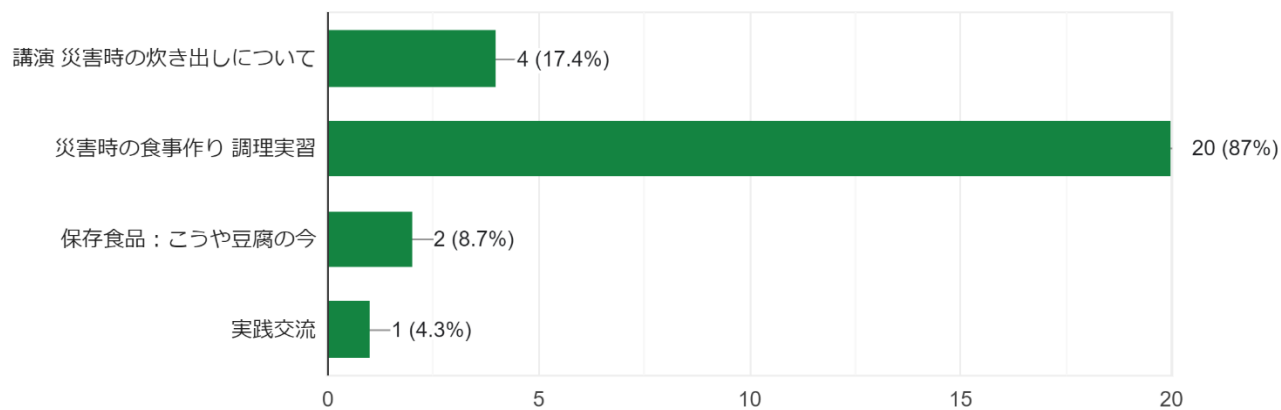
1. 2. 所属と経験年数

小学校 (3名)	10年以上	1名
	20年以上	2名
中学校 (6名)	5年未満	2名
	20年以上	4名
中学校・高等学校 (1名)	20年以上	1名
高等学校 (8名)	5年未満	2名
	20年以上	6名
大学 (1名)	5年～9年	1名
その他 (1名)	10年以上	1名
学生 (3名)		3名

3 今回、研修会に参加されるにあたり、どの内容に最も興味をもたれて参加されましたか。



4 本日の研修会で、今後の授業等に生かせる内容はどれでしたか。



理由

災害時の食事作り 調理実習

- ・水の使い方を学べた。生徒が自分事として感じる事ができる実習だと思いました。一人一人が自分の分を作ることができ、味付けを変えたりの工夫もできるかなと思った。(学生)
- ・地質学や地層の側面より他教科(地学・地理)で学んでいるため、災害をクロスカリキュラムという形で調理実習を実践してみたいと思っていました。50分1コマ男子校のため、品数をおさえた内容で授業に取り入れたいです。パック調理やってみます!(高20年以上)
- ・非常時でもできる限り日常に近いホッとできる食事がとれることの大切さを実感することができたため。(高5年未満)
- ・大学の管理栄養士養成の調理実習で、災害食をテーマに1回実習を行うため、参考にさせていただきたく参りました。とても役に立ちます。(大5~9年)
- ・自立を考えるきっかけつくりになると思ったから。また、水や食べられることのありがたみを感じてもらいたいから(中高20年以上)

保存食品：こうや豆腐の今、実践交流

- ・やり方を悩んでいたのも、こうすればいいのかというヒントをいただきました。(高20年以上)

災害時の食事作り 調理実習、実践交流

・調理実習：授業(講義)で1日の水の備蓄量について話をしており、今までもパック調理の調理実習はしてきたが、実際に目の前にペットボトルが置かれると「どうしよう」「これだけしか使えない」という気持ちが湧き出た。目に見えることで実感できること、また、制限があるからこそ思考が回ることを実感。課題解決型授業とは何か?をあらためて考えたいと思った。(学生)

実践交流：有友先生の家庭科室紹介のお話。普段から身近に感じる仕掛けをすることで、子どもたちも自ら自然と点と点を繋げていけるのだろうなと感じた。また、有友先生のひとつひとつの言葉から、その行動ができる裏側にあるものを感じた。自分自身も、あらためてその芯となるものを見つめ直し、非常勤の立場からではあるが、自分にはどんな仕掛けができるか考えたい。(学生)

災害時の食事作り 調理実習、保存食品：こうや豆腐の今

- ・特に災害時を想定した調理実習は、課題解決型の実習であり、他者と共働して取り組める内容であったため。(高20年以上)
- ・調理実習一水の使い方や調理方法をしっかり考えられたから。こうや豆腐一日本の伝統食品であることに加え、栄養価も知れたから(小20年以上)

講演 災害時の炊き出しについて、災害時の食事作り 調理実習

- ・災害の話は聞くことはあっても、どれくらいの水が使えるのかを実際に体験することで、水の大切さ、パック料理の美味しさを理解できる。(学生)
- ・体験しないと分からないことが多くて、大変発見のある研修会でした。石井先生の講演は日頃の授業や実習を見直す機会となりました。(高20年以上)

・水に限りがあるということ意識して作ることの大切さに気づきました。ご飯を鍋で炊くときは火加減を見ながらつくらないといけないけれど、袋で調理するとほったらかしでもちゃんと美味しく炊き上がっていたので、とても楽だと思いました。炊き出しも実際の声を伺うことで、より現実を知ることができたと思います。(小10年以上)

・二学期にこの内容で調理実習しようと思えたから(中20年以上)

・昨今、防災教育がいられているなかで、大切とは言いながらも形だけで終わってしまっていました。防災教育の中でも、調理はなかなか練習しない、お家でも実践しないものの一つだと思います。やりたいとは思いつつも、どうしたら興味関心を持たせられるか不安で今回の研修に参加させていただきました。今回研修では、私自身、家庭科の知識や時間の使い方など探究的に学ぶことが多かったです。実際の授業のイメージが湧きやすく、早速実践できそうです。忙しい教員にとって、すぐ実践できる教材の提供はとてもありがたいです。自助共助にも繋がるとても身になる授業でした。ありがとうございました。(中5年未満)

講演 災害時の炊き出しについて、災害時の食事作り 調理実習、保存食品：こうや豆腐の今

・炊き出しの実状を聞いてから、災害時の調理を体験でき、水や環境の大切さをより実感できました。家庭科という教科の大切さを改めて感じました。(その他10年以上)

・炊き出しについて授業に取り入れようと思います。(高20年以上)

・災害時の食事作りは体験したことがなかったので、実際に一人ではやることができないので、今日、グループで体験することができたので、説明する時に説得力が増せる気がして生徒にしっかり指導していきたい。(高20年以上)

・栄養面だけを考えた食事だけではダメ(中20年以上)

講演 災害時の炊き出しについて、災害時の食事作り 調理実習、保存食品：こうや豆腐の今、実践交流

・全ての話が役に立つことばかりでした。先生方のお話を一人一人聞いたことがためになりました。(高5年未満)

・石井先生のお話がとてもわかりやすく、ためになりました。また、ご講義、ご講演をお聞きしたいです。実習をとめない、先生方ともコミュニケーションをはかることができ、とても感謝です。企業目線での高野豆腐についても、授業を組む上でとても参考になりました。(中20年以上)

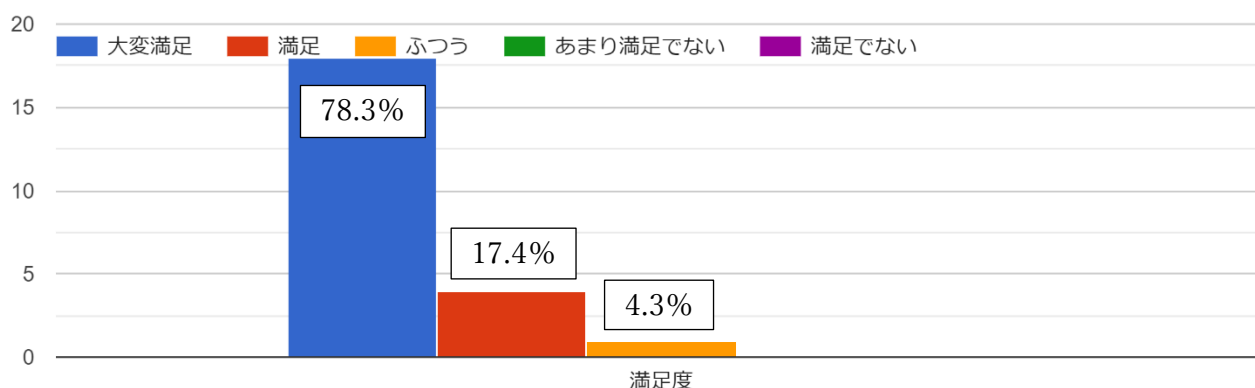
・災害が多発する今日、災害に対する備えを授業で意図的に取り入れていく必要があると感じたから(中20年以上)

・災害食の実習を2学期以降に実習をしようかどうかを考えており、とても勉強になったから。(中5年未満)

講演 災害時の炊き出しについて、災害時の食事作り 調理実習、保存食品：こうや豆腐の今、実践交流、会場校の教室環境

・報道で災害の様子は見聞きしていたが、実際の炊き出しの話、災害時の食事作り、保存食などを学ぶことができた。小学校児童に今日学んだことを夏休みに先生が勉強して発見したこと、感じたこととして発表する。実践報告での情報交換や教室環境は、自分の授業や教室作りに生かしていく。(小20年以上)

5 本日の研修会に参加しての満足度とその理由をお答えください。



理由

ふつう

- ・プロジェクターの画面(特に高野豆腐)が文字が小さくて見づらい。手元に同じ資料があると良かった。(中高 20 年以上)

満足

- ・新しい修行の案を考えることができました。たくさんの〇〇ありがとうございます。(中 20 年以上)
- ・授業に活用できる内容が多くて有難いです。調理実習は「おいしく」ないと生徒の満足度が低くなるため、昨年同様味も難易度も良く、さっそく 2・3 学期の授業に取り入れてみたいです。他県の先生方との交流も勉強になりました。(高 20 年以上)
- ・望むとしたら時間です。(16:00 に終わる構成を) ありがとうございます。(小 20 年以上)
- ・たくさんの先生方とキャンパーの方のお話もすごく参考になりました。(高 20 年以上)

大変満足

- ・調理実習でわからないことだらけだったが、班が同じだった先生方が手伝ってくれたり、アドバイスを頂けたのでよかったです。(学生)
- ・講演や実習での気付きを先生方と振り返り共有できたので、学校に戻ってどのように生徒に還元していくのかを具体的に考えることができました。(高 20 年以上)
- ・他の先生方とも交流しながら研修ができ、楽しかったです。
学校の中に家庭科担当は 1 人で相談ができないことが多いので、貴重な交流の場となりました。(小 10 年以上)
- ・実践的でとても良かったです(中 20 年以上)
- ・早速授業で実践できるから。色々な先生方との交流ができたから。(中 5 年未満)
- ・異なる校種の先生方から日頃の実践等も聞いたので大変参考になりました。(その他 10 年以上)
- ・実際に足を運んで、体験することで、コミュニケーションをとることの大切さ、指示を出したり知恵をだしあって考える大切さを実感できました。また、生徒の気持ちを理解することができたので、もう少し自分の指導力を改善していきたい。(高 20 年以上)
- ・全てよかったです。コロナで閉じこもっていた期間が長かったので、足が重かったのですが、参加でき

て本当によかったです。(中 20 年以上)

- ・授業でいかしていくことができる内容が多々あった。ボランティア活動、調理方法や食材の工夫、協働など、様々な側面から学びました。(中 20 年以上)
- ・災害食を温かく美味しい状態で提供することの大切さを教えていただいたから。(中 5 年未満)
- ・講義、実習、意見交流の活動から、新しい知識や技能を習得し、授業に生かしていけるから。(小 5 年未満)
- ・現職の先生方と学ぶことができ良かった。知識の引き出しを広げることができた。(学生)
- ・食生活のあり方について新しい視点から改めて考えることができたため(高 5 年未満)
- ・被災地支援の現状報告も調理実習も高野豆腐のお話も、有友先生の家庭科実習室の紹介もそれぞれ気づきがあり、とても有意義でした。(大 5~9 年)
- ・講義、実習、企業の方のお話し、さまざまな学校の先生の声…と、さまざまな視点から考えられた。また、授業に追われていないこの時期に、実習の意義、家庭科の意義を体感しながらじわりじわりと考えられたため。(学生)
- ・どの研修内容も新しい情報や内容であったため。また、今回、こうや豆腐の試食品をいただき、実際に試してみることが出来るので良かったです。(高 20 年以上)

6 全国家庭科教育協会の夏期研修会(食生活)で、今後取り上げてほしい教材や内容等をお聞かせください。

- ・アレルギー対応の調理実習例。同じ食材を使った幼児食と高齢者向けの調理実習(高 20 年以上)
- ・50 分で後片付けまでできる調理実習をお願いします。(高 20 年以上)
- ・アレルギーにも対応した調理実習 例えば米粉とかについて、地産地消の面からも授業に取り入れていきたいです。(中 20 年以上)
- ・一人暮らしをするときに最低限必要な知識、技術(高 20 年以上)
- ・課題解決型調理実習(高 20 年以上)
- ・郷土料理(伝統野菜)について(中 20 年以上)
- ・高野豆腐などの保存食を活用した調理、防災調理、災害地で喜ばれるおやつ(小 20 年以上)
- ・今回のような調理実習。貴重な実技研修をありがとうございます。(中 20 年以上)
- ・食の科学に関する内容(高 5 年未満)
- ・食物アレルギーやビーガン等、食のユニバーサルな考え方について、学校教育でどのようにとりあげていったらよいか。(中 20 年以上)
- ・地産地消を推進するには、生鮮食品を調理する力、地域とのつながり等様々なハードルがあります。今回の災害食(防災食)のように、地産地消推進、食文化の保護継承など、横断的な(?)テーマ設定での講習会等、興味があります。(大 5~9 年)
- ・粉もの料理、豆料理—地域によっての違い。大豆ミートの使い方いろいろ(中高 20 年以上)
- ・野菜の切り方。飾り切り。だしなど日本の伝統文化。(中 5 年未満)

7 今後、全国家庭科教育協会に期待することなど、自由なご意見をお聞かせください。

- ・いつも、家庭科教育を支えていただき本当にありがとうございます。今後ともよろしく願いいたします

す。(中 20 年以上)

- ・いつもお世話になりありがとうございます。引き続き宜しくお願い致します。技術科との関わりについて、フリートークがしたいです。(中 20 年以上)
- ・お世話になりました。勉強になりました。(中 20 年以上)
- ・たくさんが準備くださり、ありがとうございました。(小 10 年以上)
- ・一つ気になったのは、案内に 16 時までとなっていて、終了が 30 分遅れたことで、新幹線や特急、バス、飛行機の人が時間間に合ったか、ということでした。最後、短く一言お願いします、と言えば、もう少し遅れずに済んだのでは、、、。(中 20 年以上)
- ・夏期講習はこれからも続けていただきたいです。(高 20 年以上)
- ・家庭科の発展のためにはなくてはならない組織だと感じています。いつも本当にありがとうございます。(高 20 年以上)
- ・研修は受けるだけで刺激になるので、できるだけ参加したいと思いますので、今後もよろしく願います。(高 20 年以上)
- ・参加された家庭科教員を目指す学生さんのキラキラした発言に感動しました。現場の先生方と養成課程の学生の接点になるような活動が益々盛んになりますようお祈りしております。(大 5~9 年)
- ・実践交流をしてもらおうと、参考にしたいと思う点が多かったなので、今後も行っていきたいです。(学生)
- ・色々な研修を楽しみにしています。ありがとうございました。(中高 20 年以上)
- ・全国の小中高教員、学生で学びたいという人が集まり、学び合う場所であってほしいです。(小 20 年以上)
- ・他県の先生方と学ぶことができる、このような研修会を毎年楽しみにしています。準備やテーマ設定等大変かと思いますが、来年も受講させていただきたいと思います。本日はありがとうございました。(高 20 年以上)