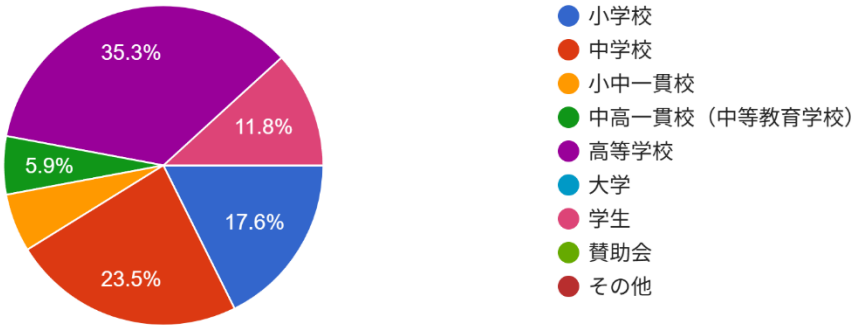
令和７年度夏期研修会　参加者アンケートまとめ　食生活研修会（17 名提出）

１　ご所属に該当するものにチェックをつけてください。

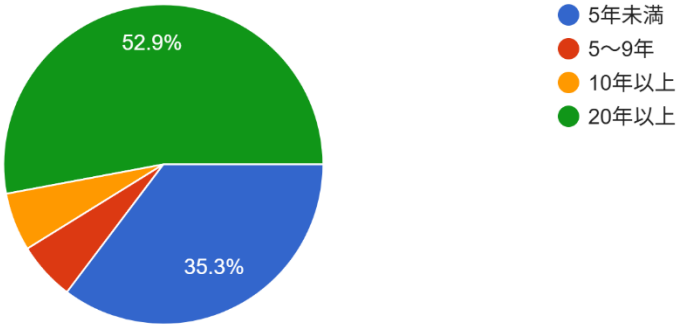
17 件の回答



小	3 名
中	4 名
小中	1 名
中高	1 名
高	6 名
学生	2 名

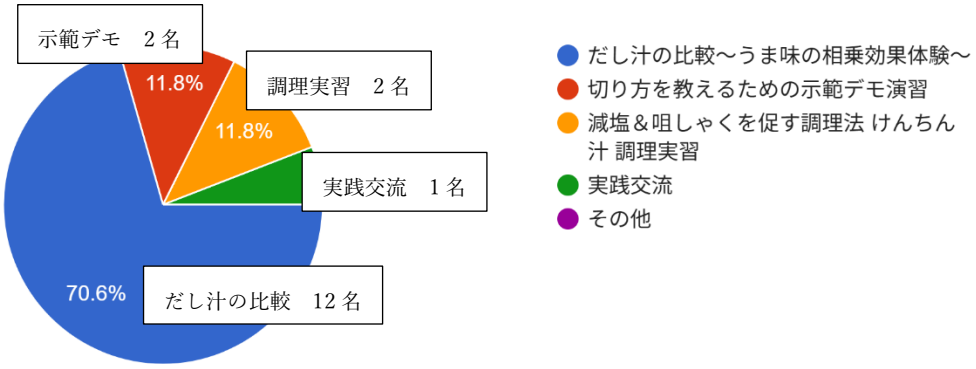
２　経験年数に該当するものにチェックをつけてください。

17 件の回答

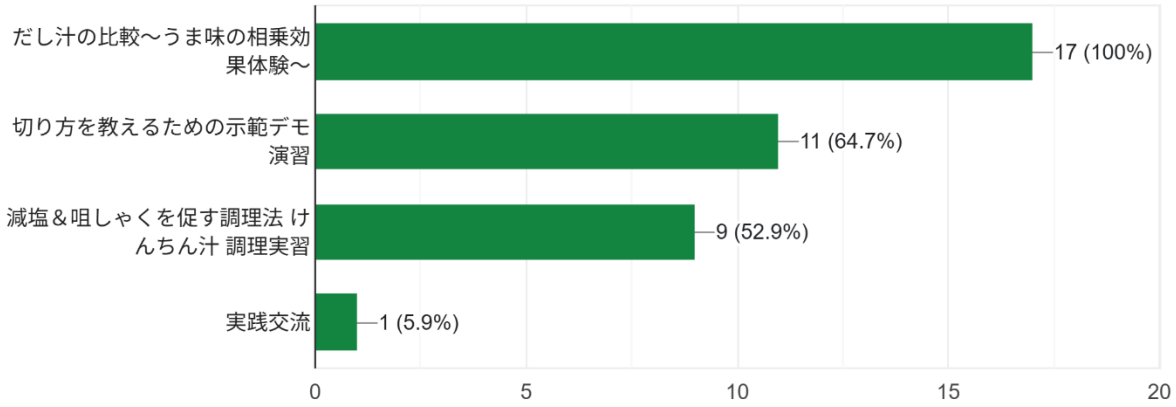


5 年未満	6 名
5～9 年	1 名
10 年以上	1 名
20 年以上	9 名

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。　17 件の回答



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。その理由もお聞かせください。（複数回答可） 17 件の回答



理由 15 件の回答

・コツを教えていただいた

・2、一つ一つ確認ポイントをふまえて演習しました 3、根菜類たくさんでした。うす味でおいしく、切る作業もたくさんあり、ぜひ、取り入れたいです。

・昆布でも産地によって味、におい、色が変わるとわかった

・示範デモ演習ではどのように包丁の持ち方から切り方まで指導したら良いかが、他の先生のも参考にさせていただくことができ大変学びになりました。 だしの比較もさせていただくことができ、味の違いも実感することができ、よい経験となりました。

・だし汁についてより理解ができました。今後の授業でいかしていきます。肉のはいらないボリュームを感じられるけんちん汁でした。こちらも又、授業でレシピを利用させていただきます。

・だしの体験について授業でやっていましたので、さらに応用できないか、違う視点でまた授業展開できないかと思っていました。大変参考になりました。

・切り方のデモ演習を通して、子どもの安全管理と分かりやすい指導の仕方について学ぶことができました。座学で教え込むのではなく教室でデモンストレーションでやってみる・ミニ先生になって児童同士で教え合う学び合う方法は 9 月から実践してみようと思います。

・中学一年生に向けて、工夫しながら、内容を取り入れていけたらいいなあと思いました。

・改めてだしの奥の深さに考えさせられました。京都で料理教室にいった時に和食は利尻だということを知り、関東と違うこと、今日はゆっくり味を比べることができたり、調理法の違いがあったり、京都のていねいにやる方法は昆布のだしのとり方も手間がかかること、味や風味の違いも知れて、勉強になりました。

・自分が知らなかった知識を得ることが出来ました。 また、実際の授業で生徒に教えるヒントを得ることが出来ました。

・生徒が実感することが興味関心を持って授業に臨むことにつながり、知識・技術を身につけることができるのではないかと思います。それが可能な格好な題材だと思います。

・1、うま味について、古い情報のままでしたので、最新版に更新できてよかったです。また、一見難し

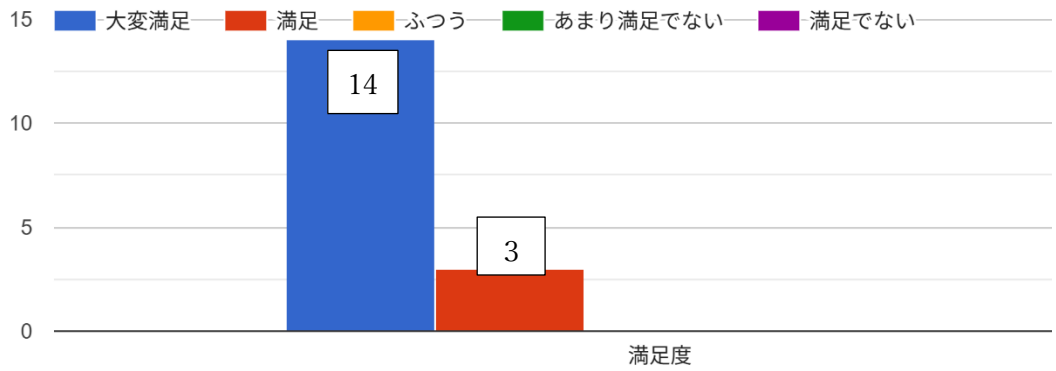
いことも、このようにすると小学生も楽しめる授業になるのだな!!と学ばせていただきました。 2、お互いにフィードバックしたり、録画してみたりという方法は教員養成の授業でもやってみたいと感じました。

・教室でもできる実験の内容であり、教員の準備はかなり必要ではあるが、教室でもできる実験の内容であったため。また、生徒が味わい比較するという体験を通して知識が実感を伴って理解するとに繋がると思ったため。

・実際に誰かを意識して教えてみることで、もっとしっかり準備して、イメージして行わないと伝わらないことがわかりました。家庭科の最初の学びである 5 年生でしっかりとした基礎を教えられるように準備したいと感じました。 また、出汁は実際に比べてみる経験がこれからの食生活に活かせられると思いました。 家庭ではどれかの出汁しか食べないと思うので、一度出汁の味を知る経験は食生活を豊かにするためにも必要だと思いました。

・授業でみそ汁のだしや和食のうま味の授業をした際、自分の知識の浅さを感じていた為、本日そのことを様々な幅広い内容で知れて良かったです。また、切り方を伝える難しさを感じていたから良かったです。

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：13 件の回答

・他校の先生方と交流できました

・だしの比較他、体験することの重要性を実感しました。

・理論と体験と実習がバランスよかった!!

・今回の研修に参加しなければ、体験できなかったことや学ぶことのできなかったことを学ぶことができたため。

・大変勉強になりました。準備から片付けまで含めありがとうございました。

・こちらが期待していた内容だったため。

・たくさんのだし（種類）を用意してくださり有難うございました。

・ていねいにだしをとっていいただき、ていねいに研修が受けられる工夫をしていただいてよかったで

す。
・10 種類もの出汁を比較する貴重な機会でした。学びを深めることが出来ました。
・出汁の体験、切り方の教え方、減塩，咀嚼を促す調理実習どれも実感させることができる題材でした。生徒自身が実感することに勝る授業はないと思います。
・同じ素材どうしのだしを比較することで、うま味以外の味も感じられたことが驚きでした。貴重な機会をありがとうございました。
・既に持っている知識を更に深めることができたため。福留先生のお話がどれも興味深く、かつ授業にも生かせる内容であったため。
・娘が今 2 才で、ミルクしか飲まなかった赤ちゃんの時代から離乳食で 10 倍がゆを口にして、少しずつだしを加えながら食べるものがどんどん増えていたことを思い出しました。味にはこうやって親しんできたことを思い出しました。今食べることが大好きなので、味覚をこの調子で育てていきたいと感じます。

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。
7 件の回答
・実習をたくさん!!
・お茶についても伺いたいと思いました。
・日常生活に生かせる調理実習、テーブルコーディネート、食品会社が取り組んでいる SDGs など
・交流会はまたあると参考になると思いました。
・現代人に不足している栄養素と調理
・健康教育　食育
・子どもに班で計画を立てさせて調理実習をさせる際、気をつけることやコツを教えていただければと思います。

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。7 件の回答
・毎年参加させて頂き、ありがとうございます。授業改善のため　参加することに有意義だと感じております。
・本日はありがとうございました。私達の教材研究に意欲が湧くようなきっかけを作っていただけると嬉しく思います。日常業務に追われ、家庭科の教材がマンネリ化している自分がいます。
・今年も楽しく参加させていただきました。ありがとうございました。
・とても良い気付きがありました。次回もまた参加したいです。
・最新の情報、傾向を踏まえた研修、取り組みをありがとうございます。今後ともよろしくお願いいたします。
・とても参考になりました。たくさんの準備もありがとうございました。
・日々子どもたちが忙しい中で過ごしていることを感じます。また、食費をけずり、一日一食や二食で生活をしていることをニュースで知ります。子どもたちに食の大切さ、楽しさを伝えることのできる家庭科の授業のすばらしさをこれからも教えていただければと思います。