

表4 ステークホルダーシートへの記入結果

No	+4	+3	+2	+1	-1	-2	-3	-4
1	食したことの無いような	食パンにあう	ドロツと濃い	筋肉にやさしい	シャビシャビ	うすい	食パンにあわない	甘ったるい
2	ホワイトクリーム	ブロッコリー	パンプキン	緑黄色野菜	パスタ	シーフード	セロリ味	トマト
3	トマト大好き	きのこのこたくさん	パセリきざんでパラパラ	クリーム味ふんわり	からい味はひりひりつらいかな	アスパラガススープはちょっと・・・	肉だんご重いかな	あさりはかんべん
4	めずらしい素材のスープ	安全なもの	クリーミー	トマトベースのスープ	グリーンピース入り	パスタ入り	肉入りのスープ	タマネギベースのスープ
5	野菜たっぷり	きのこのこたくさん	トマト味がベース	初めての味	パスタなし	イモ類なし	チーズなし	肉・肉類がきらい
6	クリーム系	野菜たっぷりヘルシー	あっさりさっぱり	ヌードル系	色が毒々しい	油っぽいもの	珍味は・・・	辛い！
7	安全(無農薬)	低Cal	クリーミー	におい	シャビシャビ	うす味	高Cal	トマト系
8	キノコ	トマト	パスタ入り	ご飯にもあう	ありがち	時間がかかる	みどり色	ネギ
9	野菜と肉やパスタ入り	野菜がたくさん	ミルク風味クリーミー	日本にはなさそう	日本にもありそう	からい味	魚介類がたくさんのもの	においが強いもの
10	野菜がたくさんはいっている	写真から味が予想できない	たのしそうな雰囲気	魚介類	写真がくどい	つくりかたが複雑	肉を使用したもの	牛肉関連
11	珍しさ重視めつたら食べられなさそう	肉っ気！！とかポリューム？わりとね	どちらかといえばクリーミー	緑とか	安い	あまりにもトマトなもの	誰かが辛い思いをする	近くのスーパーで売っているような感じ
12	賞味期限内 01.2008～	くどくないもの	栄養価高	具の多いやつ	クノール以外のメーカーのスープ	具が知らないものばかり	くさい	緑色
13	化学調味料が少ないもの	濃厚チーズ入り	飲み干せるかんじの濃さ	具(野菜)がたくさん入っているもの	ごみがたくさんでる包装	辛すぎる	にんにくに頼っている	くさい, 外国っぽすぎる味(ケッパ) etc
14	具だくさんなスープ(特に野菜)	味がしっかり！！	パスタ入りスープ	低カロリーのスープ	高カロリーのスープ	安全性があやしいスープ	味がないスープ	トマトベースのスープ(食べられません)

No1～7がAグループ、8～14がBグループとして、試食スープを集団で決定

表 5 各グループの選択結果および決定方法とその評価

	選択結果	決定方法
A	①野菜のスープ ②白アスパラのスープ ③マッシュルームのスープ	<ul style="list-style-type: none"> <li>各メンバーがマイナスをつけたものを除いていく。</li> <li>残った候補の中から、プラスの項目を考慮して候補を絞る。</li> <li>3つの候補のうちから多数決で決定。</li> </ul>
B	①きのこのスープ ②野菜のクリームスープ ③パスタ入りのスープ	<ul style="list-style-type: none"> <li>誰かが-4をつけているものは省くという方針</li> <li>「誰かが辛い思いをする」(11番の「F-3」の項目)の原則を採用した。</li> <li>プラスの基準を考慮しながらパッケージの絵柄から似たものを分類し、カテゴリごとに多数決。</li> </ul>



図 4 ステークホルダーシートを使ったメニューの選択場面

表 6 各グループで選択された3種類のスープの得点

No	A①	A②	A③	合計	No	B①	B②	B③	合計
1	5	<u>9</u>	5	19	8	4		2	6
2	1	4	4	9	9	3	6	<u>8</u>	17
3					10	0	<u>9</u>	5	14
4	3	<u>9</u>	<u>9</u>	21	11	5	<u>9</u>	5	<u>19</u>
5	4	0	3	7	12	<u>6</u>	8	2	16
6	7	4	7	18	13	2	3	3	8
7	9	<u>9</u>	<u>9</u>	<u>27</u>	14	3	7	5	15
平均	4.8	5.8	6.2	16.8	平均	3.3	7.0	4.3	13.6
SD	2.9	3.8	2.6	7.5	SD	2.0	2.3	2.1	4.8

注)3番の参加者はスープの試食に不参加, 8番のB②の得点は未記入のため欠損。

厚生労働科学研究費補助金(食品の安心・安全確保推進研究事業)

食品の安全についての普及啓発のためのツール及びプログラム開発に関する研究

消費者が必要な食の安全に関する知識

-食品衛生監視員対象の質的調査から-

分担研究者 堀口逸子 順天堂大学医学部公衆衛生学教室

研究協力者 中垣俊郎 順天堂大学医学部公衆衛生学教室

分担研究者 赤松利恵 お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科

分担研究者 田中久子 女子栄養大学公衆栄養学研究室

**研究要旨:**消費者に優先的に情報が伝達されるべき内容は何であるのか、全国の食品衛生監視員を対象としたデルファイ法調査を実施した。上位10項目には、食中毒に関することやリスク分析における考え方などの項目が抽出された。抽出された項目は、実際の食品のリスク評価結果よりも消費者の状況に影響されることが示唆された。

**A 目的**

消費者がリスクを考慮した食の選択行動をとる際に必要な知識は何であるのか、また消費者に優先的に情報が伝達されるべき内容は何であるのか、食の安全に関する業務に携わっている食品衛生監視員を通して考えている内容を調査したので報告する。

**B 対象と方法**

調査法として、質的調査法のひとつであるデルファイ法を採用した。デルファイ法は専門家を対象とした3回にわたる質問紙調査法<sup>1)</sup>として確立された方法で、優先順位づけが可能であることが特徴である。

デルファイ法による調査の対象は、検疫所を除く行政機関に勤務する食品衛生監視員とした。対象者の選定は、全国食品衛生監視員協議会事務局を通して地域的偏りがないよう北海道から沖縄まで30名を選出するようお願いした。選出された30名には、調査目的や内容を説明した書類を提示し、協力の同意が得られた27名が調査対象

者となった。

調査対象者には、質問紙の送付・回収をファックスまたはインターネット(メール)を利用するか選択してもらった。

第1回調査では、「一般消費者が必要とする食の安全の知識としてどのような内容(残留農薬、期限表示など)が考えられるか」との質問に対して、7項目までその選出理由とともに自由記載してもらった。記載された選出理由はKJ法<sup>2)</sup>を用いて分析した。

第2回調査では、第1回調査で選び出された項目と各々の選出理由を提示した上で、その中から優先度が高いと考える項目7つを選択してもらった。この段階で選ばれた7項目については、それぞれ第1位を7点、第2位を6点、第3位を5点と7位1点まで順次得点化し、項目別の合計得点を算出した。したがって、合計得点が高得点であるほど優先度が高くなる。

最後の第3回調査では、第2回調査結果から優先度の高い順番に項目を提示し、再び第1位から第7位まで順位付けしてもらった。最終結果と

して、第2回調査と同様の方法で点数化し、項目別の合計得点の算出結果から優先順位付けを行った。

上位10項目の選出理由については再度KJ法<sup>2)</sup>を用いて分析を行った。

調査期間は、平成19年12月から平成20年2月であった。

## C 結果

回収率は、第1回調査から順に96.2%、92.5%、85.1%であった。

第1回調査で普及啓発が必要であるとして挙げられた項目は全部で56項目であった。3回の調査を経て、最終的には35項目が得点した。抽出された項目は、具体的なリスク項目以外にリスク分析における考え方に関する項目も見られた。10点以上得点した上位15項目(第14位)までを表1に示す。上位10項目の選出理由からは、それが「消費者」が「食品」を「喫食」することによっておこる「健康被害」との関連が見られた。「食品」については「リスク」そのものの問題だけでなく「流通」や「管理」の問題があがっていた。「消費者」については「知識不足」「不十分な理解」「間違った理解」「態度」「反応」「能力」に関する多くの選択理由が挙がっていた。食品の「リスク」そのものや「健康被害」については多くは挙がっておらず、「消費者」自身のことから選択理由が挙がっていた。また、リスクコミュニケーションや社会的な課題も選択理由として挙がっていた。

## D 考察

第1位、第2位の上位2項目と得点した項目の1/4が食中毒関連であったことから、「食中毒予防」を依然として食の安全に関して中心に位置づ

けていると考えられた。選出理由は、健康被害、喫食、知識不足、リスク、流通、リスクコミュニケーションのすべてに分類されていた。第3位と第8位に表示に関する項目が入ったのは、調査前に偽装表示問題が多くメディアを通して報道されていることの影響が考えられた。一方、魚介類に含まれる水銀に関して、平成15年にメディアに大きく取り上げられ風評被害が発生し、内容が更新されるまで情報伝達を継続する必要があるにも関わらず、第1回調査結果の56項目に挙がらなかった。項目は、リスク評価の視点からだけでなく、そのときどきのメディアの影響やメディアから影響を受けた情報の受け手側への配慮によって選ばれている可能性が大きいことが示唆された。それぞれの項目の選出理由に、健康被害の重大性や緊急性、疫学的な側面よりも消費者自身の心理的側面などが多く挙がり、食の安全がリスク評価結果よりも情報の受け手側の消費者の状況に大きく影響していることが示唆された。

## E 参考文献

- 1)大滝純司監訳:質的研究実践ガイド,医学書院,東京,2001;p.44-53.
- 2)川喜多二郎:発想法,中公公論社,東京,1967.

## F.研究発表

1. 論文発表  
投稿準備中(日本衛生学会)
2. 学会発表  
なし

## G.知的所有権の取得状況

1. 特許取得  
なし
2. 実用新案登録  
なし

表1 抽出項目一覧(10点以上)

順位	項目	最終得点
第1位	生食の危険性	107
第2位	食中毒防止	89
第3位	食品表示	51
第4位	ゼロリスク(リスクゼロ)	49
第5位	健康食品	42
第6位	消費者の役割と責務	34
第6位	農薬の安全性	34
第8位	科学的根拠の重要性	30
第8位	期限表示	30
第10位	安全と安心の違い	18
第11位	食品添加物	17
第12位	公平、公正な情報提供	16
第13位	正しい手洗い	15
第14位	自然毒	10
第14位	食品の保存方法	10

厚生労働科学研究費補助金(食品の安心・安全確保推進研究事業)  
食品の安全についての普及啓発のためのツール及びプログラム開発に関する研究  
栄養士が考える一般消費者が必要とする食の安全に関する知識について  
—デルファイ法を用いて—

分担研究者 赤松利恵 お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科  
分担研究者 田中久子 女子栄養大学公衆栄養学研究室  
分担研究者 堀口逸子 順天堂大学医学部公衆衛生学教室

**研究要旨:**消費者に優先的に情報が伝達されるべき内容は何であるのか、全国の栄養士・管理栄養士を対象としたデルファイ法調査を実施した。上位 10 項目には、残留農薬に関することや食中毒などの項目が抽出された。抽出された項目より、食中毒のようなリスクが高い事項よりも、消費者の感情や行動に影響を及ぼす事項が食の安全教育に必要なだと考えられていることが示唆された。

## A 目的

本研究では、管理栄養士・栄養士が考える、一般消費者が必要とする食の安全に関する知識を質的調査法であるデルファイ法を用いて調査したので報告する。

## B 対象と方法

デルファイ法は専門家を対象とした 3 回にわたる質問紙調査法<sup>1,2)</sup>として確立された方法で、優先順位づけが可能であることが特徴である。

全国で様々な分野で働く管理栄養士・栄養士 30 名に調査を依頼した。調査目的や内容を説明した書類を提示し、協力の同意が得られた 22 名が調査対象者となった。調査対象者には、質問紙の送付・回収をファックスまたは e-メールを利用するか選択してもらった。調査期間は、平成 19 年 12 月から平成 20 年 3 月であった。

第 1 回目調査では、「一般消費者が必要とする食の安全の知識としてどのような内容が考えられるか」と質問し、7 項目までその選出理由とともに自由記載してもらった。記載された選出理由は KJ 法<sup>3)</sup>を用いて分析した。第 2 回目調査では、第 1

回目調査で選出された項目と各々の選出理由を提示した上で、その中から優先度が高いと考える項目 7 つを選択してもらった。この段階で選ばれた 7 項目については、それぞれ第 1 位を 7 点、第 2 位を 6 点、第 3 位を 5 点と 7 位 1 点まで順次得点化し、項目別の合計得点を算出した。つまり、合計得点が高得点であるほど優先度が高くなる。最後の第 3 回目調査では、第 2 回目調査結果から優先度の高い順番に項目を提示し、再び第 1 位から第 7 位まで順位付けしてもらった。最終結果として、第 2 回目調査と同様の方法で点数化し、項目別の合計得点の算出結果から優先順位付けを行った。

## C 結果

回収率は、第 1 回調査から順に 100%、95.5%、95.5%であった。

第 1 回目調査で普及啓発が必要であるとしてあがった項目は全部で 58 項目であった。3 回の調査を経て、最終的には 35 項目が得点した。10 点以上得点した上位 17 項目(第 15 位)までを表 1 に示す。上位 10 項目のうち 1、4、10 位は残留農

薬に関する項目であり、その選出理由には消費者から問い合わせがあることや、消費者の知識が不足していること等があげられていた。3位の食中毒防止では、主に消費者の知識不足、他の項目では、消費者が食品を選択する際に資することができる等の理由があげられていた。

表1 10点以上得点した項目

順位	項目	得点
1	残留農薬（と抗生物質）	92
2	加工食品・調理済み食品・外食の原材料	66
3	食中毒防止	48
4	残留農薬の除去方法	39
5	産地表示	36
6	食物アレルギー（アレルギー表示）	31
7	地産地消	25
8	表示の見方	24
9	遺伝子組み換え食品	23
10	残留農薬の健康への影響	22
11	生産（加工）から販売までのプロセス	19
11	食品添加物の種類と使用目的	19
12	サプリメント	15
13	食の安全についての相談機関	14
13	「JAS有機」の認証	14
14	健康食品に表示される健康に関する効果	13
15	残留農薬基準の安全性	11

#### D 考察

「残留農薬」という用語が入った5項目が上位20位以内に全て入っていたことは、調査時期に冷凍ギョーザの残留農薬問題の報道が相次いだためだと考えられる。加工食品・調理済み食品・外食の原材料が第2位、産地表示が第5位にあがったことは、昨今の偽装問題の度重なる発覚と関連があると考えられる。上位を占めた項目は消費者の不安が大きいものと考えられるが、食中毒が第3位であったことより、食中毒は日常的に健康被害が発生しやすく、食の安全分野の項目として未だに根強く認識されていることが示唆された。食の安全についての相談機関が第14位に入っ

た。この点は、食の安全に関するリスクコミュニケーションの推進に寄与できるかもしれない。

得点に関わらず、選択肢にあがった項目は、食品表示、食品添加物、遺伝子組み換え食品等、管理栄養士国家試験出題基準<sup>4)</sup>に掲載されている項目名がみられた。また、上位10項目のうち半数以上が消費者の不安軽減や食品選択に資し、かつ食中毒のように即座に起こる健康被害とはあまり関連が無い項目であった。このことより、今回の調査で得られた結果は、栄養士に特徴的なものであり、すぐ健康被害に結びつくようなリスクが高い事項よりも、消費者の感情や行動に影響を及ぼす事項が食の安全教育に必要なと考えられていることが示唆された。

#### E 参考文献

- 1)大滝純司監訳:質的研究実践ガイド,医学書院,東京,2001; p.44-53.
- 2)Lydia C. Medeiros, et al: Identification and classification of consumer food-handling behaviors for food safety education, *J Am Dietetic Assoc*, 2001; 101: 11: 1326~32, 1337~9
- 3)川喜多二郎:発想法,中公論社,東京,1967.
- 4)健康・栄養情報研究会編:管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン),第一出版,東京,2002.

#### F.研究発表

1. 論文発表  
投稿準備中(日本栄養改善学会)
2. 学会発表  
なし

#### G.知的所有権の取得状況

1. 特許取得  
なし
2. 実用新案登録  
なし

厚生労働科学研究費補助金(食品の安心・安全確保推進研究事業)  
食品の安全についての普及啓発のためのツール及びプログラム開発に関する研究  
子どもを対象としたプログラム「食の意識を育てる」  
分担研究者 守山正樹 福岡大学医学部公衆衛生学教室  
研究協力者 岩井 梢 特定非営利活動法人ウエルビーイング

**研究要旨**

小学生を対象とした「食の意識を育てる」授業プログラムを開発し、3小学校で実施した。食の安全に関するステイクホルダーが参加した研修会にて用い、質問紙による評価を得た。

**A.目的**

小学生は将来消費に大きくかかわりをもつ存在であるため、食の安全について理解を深めることが大切である。しかし、現在、食に関する情報がマスメディアを通じて氾濫している一方で、児童たちの食への理解を把握し、それを育てる機会は限られている。そこで、小学生を対象としたプログラムを開発することを目的に、3小学校で授業を実施した。

従来の授業では一斉に同じ方法で学ぶ形式が多く用いられるが、同じテーマを学ぶにも様々な方法がある。そのため、授業の実施の効果を検証するために、無作為化比較試験の方法を導入したので、その部分を中心に報告する。

**B.研究方法**

1)対象

3つの小学校で、児童らを対象に「食についての意識を育てる授業」を実施した。

調査1

対象:F市M小学校の6年生3クラス82名

実施日:9月19日

調査2

対象:O市H小学校の5年生85名

実施日:11月1日

調査3

対象:S市H小学校6年生40名

実施日:11月22日

2)プログラム

従来の授業では一斉に同じ方法で学ぶ形式が多く用いられるが、同じテーマを学ぶにも様々な方法がある。そのため、今回、児童らを恣意的ではなく、ランダムに2つのグループに分け、各グループで異なった学習方法で学んでもらった。

ランダムに分かれてもらう方法としては、袋の中に児童数のビー玉(2色を同数ずつ)を入れ、児童に引いてもらうというシンプルな方法を用いた。

<流れ>

- ① 事前アンケートの記入
- ② グループ分け
- ③ 2つの形式で授業を実施
  - ・ 介入群:2次元イメージ展開法<sup>1),2)</sup>
  - ・ コントロール群:2次元イメージ展開法で学ぶ内容を別の方法で学べる方法
- ④ 事後アンケートの記入

⑤ 交流

3)評価

評価は、事前と事後にアンケートを配布し、評価を行った。

**C. 結果**

当初、授業中に2つのグループに分かれて別々の方法で学ぶ取り組み方法を学校側に受け入れてもらえるかという危惧があった。しかし、どちらの授業を受けた児童にとってもためになる授業になるようにプログラムになるように気をつけ、事後アンケート終了後に交流の時間を設け、お互い学ん



だことを共有する時間を持つことで、学校側には了承が得られた。

また、授業実施前には、グループに分けられることに対する児童がどのような反応を示すか、不安があった。そのため、事後アンケートに、「グループに分かれた時の気持ちは？」という質問を加えた。その結果、最初に授業を実施したM小学校では「特に何も感じなかった」70.7%と、特に抵抗感を抱いてはいなかった。事前調査の結果、すべての項目においてグループ間には有意差はなかった。授業終了後にグループに分かれた時の気持ちをふりかえってもらいと、「特に何も感じなかった」と回答した者が最も多かった(70.7%)。

M小学校の授業の評価のうち、グループ間の差が見られた項目は「授業の楽しさ(p=0.004)」、「食に関する勉強の今後の意欲(p=0.008)」の2項目であった。授業の楽しさ、今後の意欲、いずれの項目も介入群(2次元イメージ法グループ)の方が良い値を示していた。授業後の変化としては、「食べ物を選ぶ自信」が介入群はコントロール群(知識提供グループ)よりも有意に増加していた。

#### D. 考察

今回の結果より、児童を対象としたプログラムの検証を行う際、無作為に2つのグループに分けて、別々の方法で授業を行い、検証することは可能であると考えられた。

また授業の進め方に関しては、知識を提供する従来型の授業よりも、自分の食生活をふりかえるマップを作成し、友達と交流する授業である2次元イメージ法を用いた授業の方が楽しく、今度の食への学習意欲が高まるということが明らかとなった。知識提供を行わなくても、児童らは自分の食生活をふりかえり、他者の食生活や考えを聞くことで様々な気づきが起こったと考えられる。

#### E. 参考文献

1) 守山正樹:対話的・参加的に対象者の現状を知る試み(1)主要な食のイメージから、その人

らしさを組み立てる, 臨床栄養 2006;108(2), 127.

2) 守山正樹:対話的・参加的に対象者の現状を知る試み(2)その人らしい食のイメージに、さらに一步近づく, 臨床栄養 2006;108(4), 383.

#### F. 研究発表

1. 論文発表  
なし

2. 学会発表  
2008年3月15-16日 第6回日本発育発達学会、九州共立大学

#### G. 知的所有権の取得状況

1. 特許取得  
なし

2. 実用新案登録  
なし

## 実施状況

小学生を対象としたプログラムやツールの開発を目的に3小学校で、児童らを対象に「食についての意識を育てる授業」を実施した。

### 研究1

- 実施日：9月19日 3-4限目
- 対象：M小学校の6年生82名

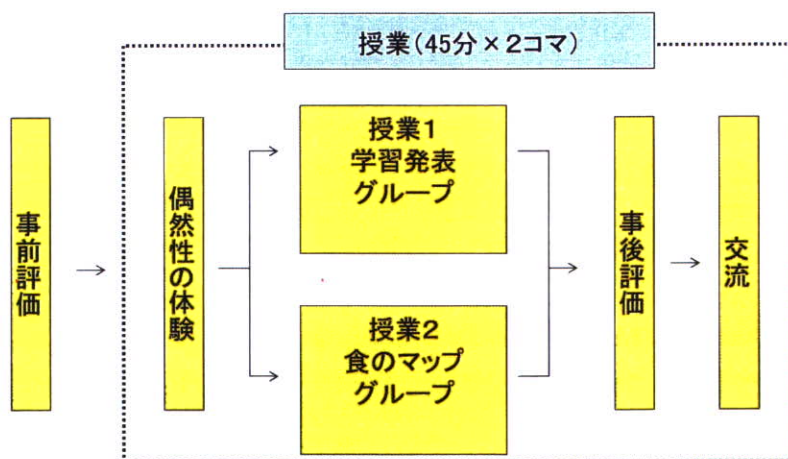
### 研究2

- 実施日：2007年11月1日
- 対象：H小学校の5年生89名

### 研究3

- 実施日：2007年11月23日
- 対象：H小学校の6年生40名

## プログラムの流れ



## 指導要綱



- 主旨
- 対象
- プログラムの流れと目的
- 事業内容計画
- シナリオ
  - 第1部 偶然性の体験
  - 第2部 二つのシナリオで学ぶ
  - 第3部 自分に起こった変化のチェック
  - 第4部 交流セッション

## 第1部 偶然性の体験 ～ビー玉を引いてもらう～



- 袋に2色ビー玉を同じ数ずつ入れたものを用意し、順番に子ども達に引いてもらう。

## 第2部2つのシナリオで学ぶ ～学習発表型授業～

時間:60分

担当:保健所衛生課

### 学習発表型 1. 知識提供



- 食品の成分表示について、ウインナー、ジュース、お菓子などの実物と表示のプリントを配布し、成分表示の知識を伝える

## 学習発表型

### 2. クイズを考える



- グループに分かれて、今日学習した成分表示に関するクイズを作成してもらう。

## 第2部2つのシナリオで学ぶ ～2次元マップ型授業～

担当: 守山先生

時間: 60分

## 1. 視点を提示する。

- 食べ物をえらぶときの視点をひとつずつ丁寧に説明する。
- 子ども達には実際にウイナーソーセージを見てもらう。



## 2. 食を選ぶ視点を選択する

- 食を選ぶときに、自分にとって大事な視点を7つ選択し、「よくするもの」から「あまりしないもの」を順番に並べる



### 3. 安心・心配の判断をする

- 選んだ視点ひとつずつに、「自信があり安心している」のか「自信がなく心配」なのか判断し、縦軸に沿って動かしていく。



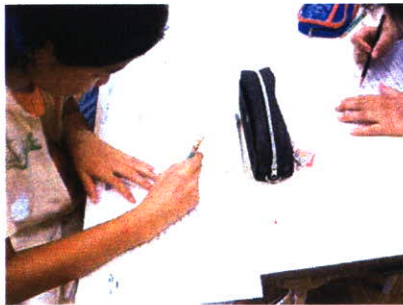
### 4. 感想を書き、交流する

- マップを作った感想を書く。
- 横のお友達とお話をうする。
- 席をたって、いろいろなお友達とお話をうする。



## 第3部自分に起こった変化のチェック 第4部交流セッション

### 評価票の記入



- 各グループの授業終了後に評価票を記入してもらう。



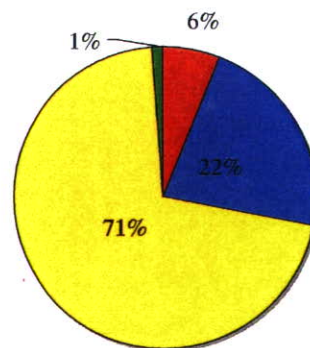
## 交流

- 各グループで取り組んだ授業の内容や感想を発表してもらい共有する。



## グループに分かれたときの気持ち

- 7割以上の子どもがグループに分かれたときに、「なにも感じない」と回答していた。
- 2グループに分かれることに関しては、子ども達は抵抗感はないと考えられる。



1 1Á@aÝc 2 2Á@eSizÁEisãj 3 3Á@a Ç 4 4Á@ÇÇÁi

「あなたのクラスでの食についての意識を育てる」授業  
by 守山正樹（福岡大学）、岩井 梢（ウェルビーイング）

# あなたのクラスでの 『食についての意識を育てる』 授業

厚生科学研究費補助金(食品の安心・安全確保推進研究事業)  
食品の安全についての普及啓発のためのツール及びプログラム開発に関する研究  
食品の安全&リスクに関する子供用教育ゲームの開発  
分担研究者 守山正樹 福岡大学医学部公衆衛生学教室  
研究協力機関 岩井梢 NPO法人ウェルビーイング

## -趣旨-

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要です。また楽しく安心して食事をするためには、子どもたち自身が安心して安全な食品に関する知識をもち、自ら食を判断する力が求められます。しかし現実には、食に関する情報がマスメディア等を通じて氾濫している一方で、子どもたちの食への理解を把握し、それを育てる機会は限られています。そこで「子どもたちの食についての意識を育てる」授業を提案します。

平成 14 年度より施行された新学習指導要領では、教育を通じて児童の「生きる力」を育成することが大切である、とされています。児童らが、食について主体的に学び、食への適切な知識をもち、自分で食品を選べることは、「自分で自分の健康をつくる」という自信にもつながります。

## -対象-

小学校 4～6 年生児童

## -プログラムの流れと目的-

### 1) プログラムの流れ

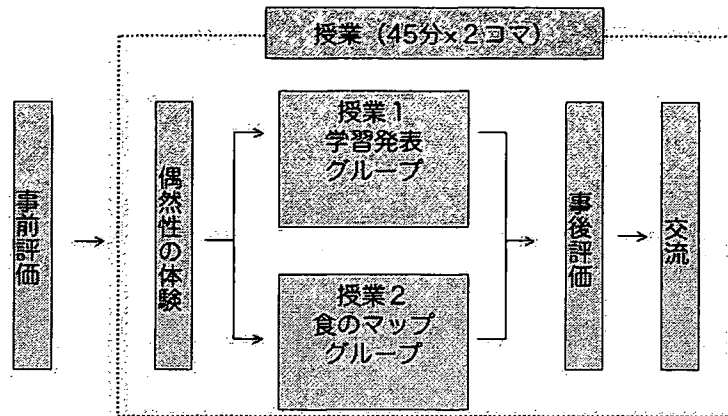
従来授業では一斉に同じ方法で学ぶ形式が多く用いられていますが、同じテーマを学ぶにも様々な方法があります。今回、クラスを恣意的ではなく、ランダムに2つのグループに分け、児童らには異なった学習方法で「安全に安心して食事を楽しむために必要なこと」を学んでもらいます。

1つのグループは「学習発表グループ」として、必要知識を提供した後に、自分たちで考えまとめをしてもらい発表をしてもらいます。もう1つのグループには「食のマップグループ」とし、2次元イメージ展開法（頭の中で考えていることを、簡単な図にする方法）を用いて、食の安心と心配に関する自分の考え方を振り返り、その後、お友達の図と比較しながら学習を深めてもらいます。

グループに分かれての学習終了後には、交流の時間を設け、お互い学んだことを共有する時間を取ります。自分とは異なるグループの学習内容に関しては好奇心をもって知ることができ、自分が学習した内容についてはお友達に伝えるために言語化することで理解を深めることができます。

なお、今回の授業に関する評価は授業前・授業途中に、児童らに「食の安全・安心に関する知識や態度」に関する調査票に記入してもらい、その結果で評価を行います。

# プログラムの流れ



## 2) プログラムの目的

### <全体の目標>

- ・ 食の意味を理解し、安心して楽しく食事ができる能力を身につける。

### <学習発表グループ>

- ・ 知識の提供後、グループ作業を通じてまとめ、食に関する知識を身につける。

### <食のマップグループ目的>

- ・ 自分の食生活をふり返り、友達と交流することで、安心して食生活ができる力を身につける。

## 3) 授業の日程・担当者

	内容	日程	担当
事前打ち合わせ	授業の流れの確認		研究班、担任
教育前調査	質問紙 1	授業の前日または当日	担任
授業* 授業評価	食の教育	1 時間目	研究班、担任
	食の教育 質問紙 1	2 時間目	研究班、担任

\*授業は2コマ連続で行う。