東京学芸大学リポジトリ
Tokyo Gakugei University Repository

学校現場における家庭科室管理の現状と教員の意識：小・中学校教員への質問紙調査から

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2020-04-16 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 桑原, 智美, 石津, みどり, 西岡, 里奈, 阿部, 睦子, 藤田, 智子, 南, 道子, 倉持, 清美 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/2309/152447

東京学芸大学紀要　総合教育科学系　**71**: 481 – 488，2020.

学校現場における家庭科室管理の現状と教員の意識

── 小・中学校教員への質問紙調査から ──

桑原　智美*1・石津　みどり*2・西岡　里奈*3・阿部　睦子*4・
藤田　智子*5・南　道子*5・倉持　清美*5

家庭科教育学分野

（2019年9月13日受理）

問題と目的

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している。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」とした「食生活教育」を行っていて（鈴木，2015），そこに特徴がある。

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。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言いがたい。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

＊1　東京学芸大学附属高校
＊2　東京学芸大学附属小金井中学校
＊3　東京学芸大学附属小金井小学校
＊4　お茶の水女子大学附属高校（非）
＊5　東京学芸大学（184-8501　小金井市貫井北町 4-1-1）

理となる調理実習を衛生・安全に配慮して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，本研究では，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」を明らかにすることを目的とする。

研究方法

【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。

結果と考察

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。管理者の属性については，図のとおりである。役職などは，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（Fig.1）。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（Fig.2）。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（Fig.3）。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よそ20%であった（Fig.4）。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。

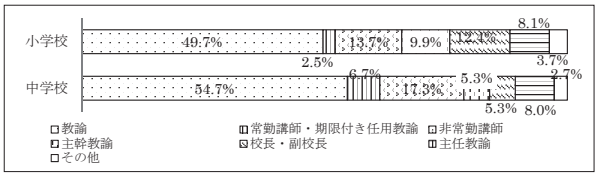

Fig. 1　回答者の役職など

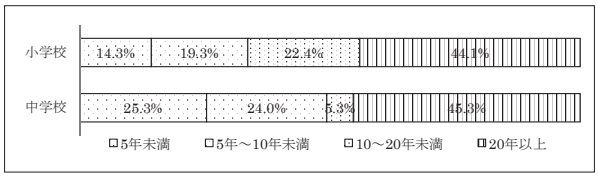

Fig. 2　回答者の教員経験年数

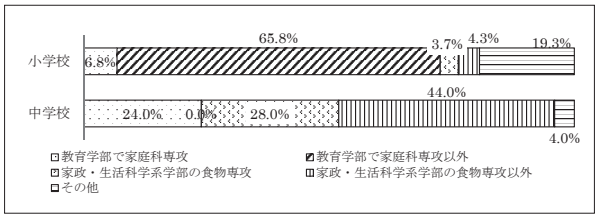

Fig. 3　回答者の出身大学などでの専攻

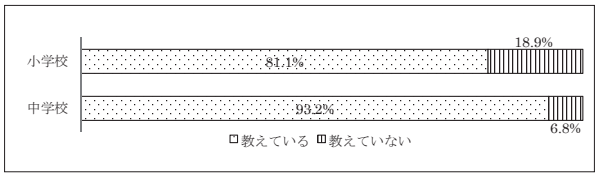

Fig. 4　家庭科担当の有無

2．家庭科室の設備状況

家庭科室の設備状況について，Table1に示す項目について複数回答で尋ねた。小学校と中学校で差が大きかった点としては，「家庭科室が家庭科室と被服室に分かれている」点と「調理台が常設されている」点であった。特に，家庭科室と被服室が分かれて設置されていることについては，中学校では88%と大多数の学校で，調理と被服を別々の部屋で行っているのに対し，小学校では3.1%と，とても低いことがわかる。小学校では，調理以外の学習も家庭科室で行っていることが多く，そのため，調理台の常設についても小学校では低かったと考えられる。

衛生・安全面に必要となる家庭科室の備品について，Table2に示す項目を複数回答で尋ねた。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ではなかった。

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Table3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

Table 1　家庭科室の設備（複数回答）

	小学校	中学校
家庭科専用の部屋がある	98.8%	86.7%
家庭科室と被服室が分かれている	3.1%	88.0%
調理をする場所と試食をする場所を分けている	8.1%	6.7%
調理台（コンロ，流し，調理スペースがセットになったもの）が常設	62.1%	92.0%
IHクッキングヒーターを使用	2.5%	1.3%
専用の履物に履き替える	0.0%	1.3%
冷房が完備	82.0%	81.3%
鍵がかかる	89.4%	98.7%
専用の準備室がある	88.8%	92.0%
準備室に鍵がかかる	87.6%	89.3%

Table 2　家庭科室の備品（複数回答）

	小学校	中学校
児童生徒が触れられない状態で調味料や食材を保管できる場所がある	80.7%	74.7%
包丁やまな板用の滅菌庫がある	23.6%	37.3%
布巾専用の洗濯機がある	44.7%	72.0%
布巾専用の乾燥機がある	6.2%	17.3%
食材を入れる冷蔵庫がある	97.5%	100.0%

Table 3　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%

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。

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。まず，家庭科室の使用ルールについて，教員以外の人が使用するときに，どのように家庭科室の使用ルールを共有・引き継ぎしているかについて，Table 4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，Table5に示す項目に取り組んでいるかどうかを尋ねた。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．調理器具の管理状況

ここからは，調理実習で使用することが多く，細菌性食中毒の汚染源である布巾，まな板，包丁の管理をどのように実施しているのかを調べた結果を報告する。

Table 4　教員以外への使用ルールの伝え方

	小学校	中学校
マニュアルなどの文章	10.7%	10.8%
口頭	76.1%	73.0%
特に説明しない	18.2%	18.9%
その他	8.8%	5.4%

Table 5　家庭科室の管理（複数回答）

	小学校	中学校
シンクをしっかり乾燥させる。	77.0%	82.2%
スポンジは食器用と流し用に分ける。	55.3%	39.7%
使用後のスポンジは水気をきって乾燥させる。	88.2%	87.7%
調理用具・食器の汚損を確認する。	81.4%	67.1%
破損した調理用具・食器を補充する。	73.9%	56.2%
ガスコンロがきちんとつくか確認する。	88.8%	84.9%
調理実習中に部屋の換気をする。	96.9%	93.2%

5．1　布巾

調理実習時に使用する食器用布巾と台布巾について，誰が用意をするかを聞いた（Table 6）。その結果，学校で両方とも用意しているのは，小学校で52.8%，中学校では62.2%であった。児童・生徒が両方とも持参して，学校では用意をしていないというものは，小学校・中学校共に6.8%と低く，ほとんどの学校で何らかの布巾を教員が用意し調理実習に使用していることがわかった。ついで，学校では布巾をどのように管理しているのかをFig.5に示す項目で，複数回答で尋ねた。洗濯機で洗い，室内干しすることが多い様子がうかがえる。煮沸消毒や塩素系の消毒は，多忙な教員にはハードルが高そうである。

Table 6　布巾の準備状況

	小学校	中学校
食器用布巾，台布巾とも学校で準備	52.8%	62.2%
食器用布巾，台布巾とも児童生徒持参	6.8%	6.8%
食器用布巾は学校で準備，台布巾は児童生徒が持参	4.3%	0.0%
食器用布巾は児童生徒持参，台布巾は学校で準備	36.0%	31.1%

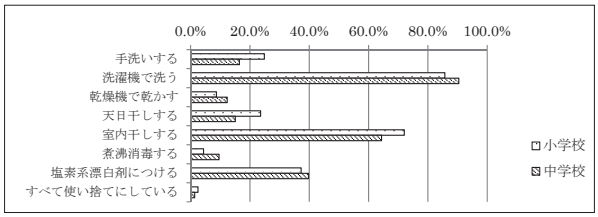

Fig. 5　布巾の扱い（複数回答）

5．2　まな板

まな板の材質を尋ねたところ，Talbe7に示すように，プラスチック製が多かった。小学校では，木製も20%以上使われている。使用後については，Fig.6の項目について複数回答で尋ねた。小学校も中学校も室内干が多く，滅菌庫があまり使用されていないことがわかる。衛生面を考えれば滅菌庫の使用が望まれるが，実態は程遠い。

Table 7　まな板の材質（複数回答）

	小学校	中学校
プラスチック製	85.1%	93.2%
木製	21.7%	16.4%

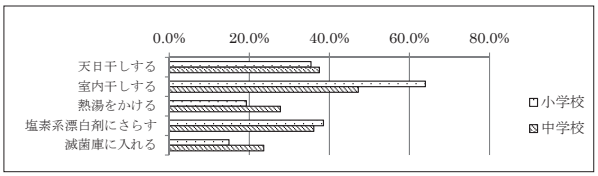

Fig. 6　まな板の扱い（複数回答）

5．3　包丁

包丁の取扱い方について，Fig.7の項目について複数回答で尋ねた。本数を確認したり，鍵つきの場所に保管したりするなど安全面への配慮は見られた。しかし，熱湯かけたり，滅菌庫に入れたりするなど，衛生面の対応が十分ではない様子が伺える。

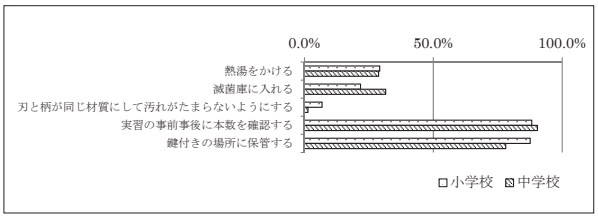

Fig. 7　包丁の扱い（複数回答）

6．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，Fig.8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よそ50%である。中学生が身についているため，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だと思う。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。

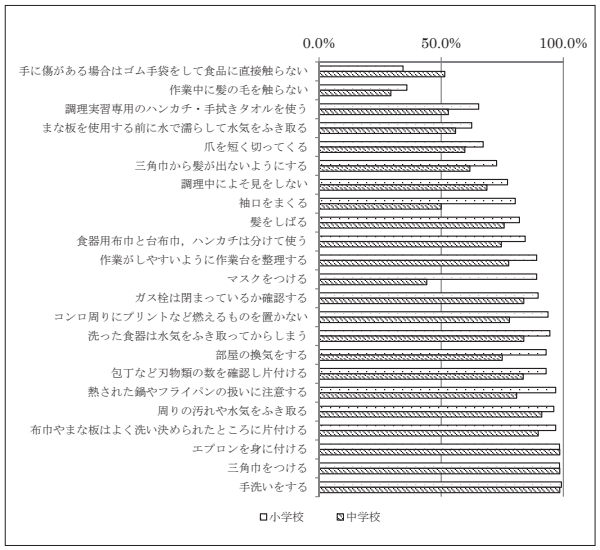

Fig. 8　衛生・安全面で毎回指導している内容（複数回答）

7．指導上の困難

調理実習における衛生・安全指導に関して，どういった点に困難さを感じているかについて，Fig.9の項目について，複数回答で尋ねた。管理者のうち家庭科を担当している教員の回答をまとめた。

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%であることからも，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，不安も強いのかもしれない。

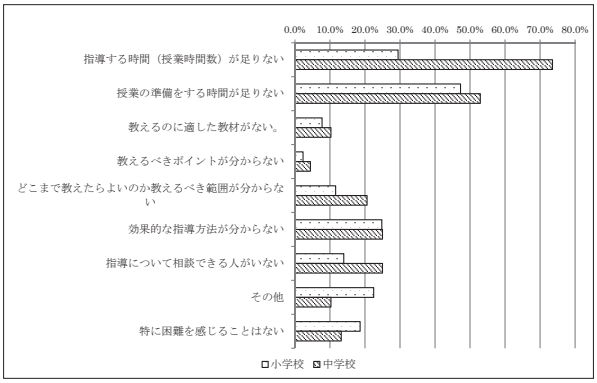

Fig. 9　安全・衛生指導上の困難（複数回答）

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，「専科がいないので，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」などがあった。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。

全体の考察

家庭科の管理者は，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。それは，衛生・安全面で困難な事項ついて，指導の中身について，教えるべきポイントがわからない，という回答は低く，内容についての理解にそれほど困難さを感じる割合が高くないことから推測できる。配慮しなければいけない点が見えてなければ，指導の中身に困難さを感じることはないだろう。

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。家庭科室の衛生・安全について配慮しなければならない点が家庭科室使用者に共有されないまま，家庭科室が使用されている可能性がある。

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共有できるツールが必要であると考える。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。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すことで，家庭科室を利用するすべての人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。

引用文献

文部省 中央教育審議会．(1996)．21世紀を展望した我が国の教育の在り方について（第一次答申）（http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/old_chukyo/old_chukyo_index/toushin/1309579.htm　2019/09/07　閲覧）

鈴木洋子．(2015)．実践力を育む家庭科における食の学び．日本家政学会誌．66（4），174-178.

山本紀久子・佐藤麻子・山田好子．(2011)．中学校技術・家庭（家庭分野）の安全に関する教科書分析．茨城大学教育実践研究，30，77-91.

山本紀久子・山田好子．(2010)．小学校学習指導要領（家庭）とその解説における安全の記述分析．茨城大学教育学部紀要，教育科学59，77-95.

米田知恵・山本愛．(2017)．小中学校家庭科食生活領域における衛生と環境の視点．千葉大学教育学部研究紀要，65，399-405.

注　本研究は，東京学芸大学平成30年度「特別開発研究プロジェクト」の助成を受けた「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～」プロジェクト研究の一部である。

本研究の一部は，第62回日本家庭科教育学会にて発表（発表者　石津みどり）している。

学校現場における家庭科室管理の現状と教員の意識

── 小・中学校教員への質問紙調査から ──

Current status of the home economics room management and teachers' attitudes:

Findings from the questionnaire survey to elementary school and junior high school teachers.

桑原　智美*1・石津　みどり*2・西岡　里奈*3・阿部　睦子*4・
藤田　智子*5・南　道子*5・倉持　清美*5

KUWABARA Tomomi, ISHIZU Midori, NISHIOKA Rina, ABE Mutsuko, FUJITA Tomoko, MINAMI Michiko and KURAMOCHI Kiyomi

家庭科教育学分野

Abstract

Cooking practice is essential for education on food in home economics. It is necessary that the home economics room is healthy and safely managed for that. Especially, special consideration is needed in the cooking practice as collective cooking. The purpose of this study is to investigate the use of home economics rooms, and to clarify the content of the "sense of trouble" that teachers have in managing home economics rooms. Questionnaires were sent to 289 public elementary schools and 165 public junior high schools which were randomly selected in Tokyo. The teachers who managed the home economic room were asked to reply to them. 161 elementary schools and 75 junior high schools responded. The home economics rooms were used for any purpose other than home economics, but teachers gave the way to use only verbally. Not all teachers who managed the home economics room had learnt about cooking at college, and then the home economics rooms weren't sufficiently managed healthy and safely for collective cooking. These results revealed that a guidebook that can be shared by all those who use the home economics room is necessary in order to efficiently manage the home economics room with health and safety.

Keywords: cooking practice, home economics room, health and safety, elementary school and junior high school teacher

Department of Home Economics, Tokyo Gakugei University, 4-1-1 Nukuikita-machi, Koganei-shi, Tokyo 184-8501, Japan

要旨： 家庭科の食に関する学びには，調理実習は不可欠である。そのために，家庭科室が衛生的に安全に管理されていることが必要である。特に集団調理となる調理実習では，特別な配慮も必要となってくる。本研究

*1 Tokyo Gakugei University Senior High School
*2 Koganei Junior High School attached to Tokyo Gakugei University
*3 Koganei Elementary School attached to Tokyo Gakugei University
*4 Ochanomizu University Senior High School
*5 Tokyo Gakugei University (4-1-1 Nukuikita-machi, Koganei-shi, Tokyo, 184-8501, Japan)

では，学校現場での家庭科室の活用状況を調査し，家庭科室を管理する上で教員が捉えている「困り感」を明らかにすることを目的とする。

対象・方法は，東京都の市区町村（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。小学校：161校（55.7%），中学校：75校（45.5%）から回収した。

その結果，家庭科室は家庭科以外でも使用されているのに，家庭科室の使い方については口頭だけで共有されていたこと，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，集団調理の面から見た衛生・安全な管理が充分になされていないことなどが，明らかになった。家庭科室の安全・衛生面に配慮した効率的な管理のために，家庭科室を使用する人すべてが共有できるガイドブックが必要であることがわかった。

キーワード: 家庭科室，衛生，安全，管理，学校