

— 資 料 —

地域住民と連携した授業の取り組み (第2報)

～給食運営管理実習からみた効果～

西川 貴子 本田 まり 才新 直子 中野佐和子

A Study of Classes Collaborating with the Community Surrounding
Kobe Women's Junior College (Part 2):
Effects on Student's through Practice in Food Service Management

Takako NISHIKAWA Mari HONDA Naoko SAISHIN Sawako NAKANO

要 旨

教育効果の向上を目的に、食物栄養学科2年次の授業科目「給食運営管理実習Ⅱ」と「栄養教育・指導論実習」は、以前から連携した取り組みを行っている。さらに今回、地域住民と連携した授業を実践した結果、実際に給食提供を行った学生の「自信」が高まり、直接給食提供に携わらなかったが、地域住民の試食風景を見学したのみの学生においても「自分にもできそう」という自信が向上する可能性が示唆された。また、学生にとって1回だけの給食提供体験や見学体験であるが、この体験が、刺激となり自信につながり、やってみたいと思う「やる気」を引き出す要因であることが推察された。地域住民に協力を得たこの実践的な取り組みに、教育効果があることがわかった。

キーワード 給食運営管理実習Ⅱ： food service management Practice II
地域連携： Collaborating with the Community
献立作成： menu planning 自信： confidence やる気： motivation

1. 緒言

第1報で述べたように、「給食運営管理実習」と「栄養教育・指導論実習」は栄養士養成課程における必修科目である。給食運営管理実習は、給食施設での給食管理として大量調理を学び、栄養士校外実習へ繋がる位置づけにある科目^{1),2)}であり、特に2年次で開講している「給食運営管理実習Ⅱ」は栄養士校外実習直前に行う重要な実習である。そこで、教育効果をより向上させるため、同時間に開講されている両科目は、平成25年度より一部の内容で連携した取り組みを行っている。給食運営管理実習Ⅱの受講生は、同時間に栄養教育・指導論実習を受講しているクラスの学生分の給食も作り提供するという内容で、このことは、より大量の調理の実践ができ、他のクラスに喫食してもらおうという緊張感が学生の意識向上につながることを期待して実施している。さらに平成27年度から、両科目が学生にとってより生きた実習となり、モチベーションが高まるよう、地域住民と連携した取り組みを開始した。

今回、その取り組みの授業評価として学生にアンケート調査を実施し、一定の効果がみられたので、第2報では、給食運営管理実習からみた効果について報告する。

2. 対象および方法

2.1 アンケート調査の対象

地域住民と連携した授業の取り組みを実践した対象は、食物栄養学科2年次生の各授業の受講者であり、「給食運営管理実習Ⅱ」はA、Bクラス（計59名）であった。取り組み実践後にアンケート調査を行い、アンケートの回答が得られたA、Bクラス（計55名）を検討の対象とした。

2.2 方法

地域住民と連携した授業の実施に当たり、安全面への対策（行事保険に加入）や住民への説明・同意等を経て、実施回数は2回とした。地域住民の参加者は、年齢上、高齢者と呼ばれる年代の方とし、1回当たりの参加人数は10名程度とした。1回目の参加者は9名、2回目は8名（2名欠席）で、年齢は70歳代後半から80歳代であった。

地域住民の方には、学生による栄養教育指導（プレゼンテーション）を受けた後、給食の試食室に移動して学生のオリジナル献立で調理した給食を試食してもらうという内容である。直接調理に携わった学生たちは、地域住民の方と同じテーブルで試食の感想を聞きながら一緒に喫食した。その他の学生は同じ試食室の別のテーブルで喫食した。実習終了後、給食運営管理実習Ⅱの2クラスに対して授業内容と授業効果に関する無記名式のアンケート調査を行った。給食運営管理実習では55名の学生から回答が得られ、データの整理と検討を行った。

なお、給食運営管理実習Ⅱは、6班編成で行っており、班別に保育園給食、学校給食、高齢者施設給食などテーマを決めて、施設で実際に提供できる献立作成を行って、調理作業計画をたて、給食提供を実施するという内容にしている¹⁾。したがって、クラスの中で、高齢者向きの献立作成を行ったのは1つの班で、調理に携わったのは、各クラスの約半数の3つの班である。

また、地域住民の方には、試食後、試食アンケートに記入を頂いた。1回目の献立は、ごはん（主食）、鰯の南蛮漬け（主菜）、小松菜のお浸し（副菜）、じゃがいもの味噌汁（汁物）、オレンジ（デザート）で、2回目は、ごはん（主食）、蒸し豚と野菜のごまだれ（主菜）、なすと里芋のおろし煮（副菜）、野菜スープ（汁物）であった。

2.3 アンケート調査の内容

【給食運営管理実習での質問項目】

地域住民と連携した給食運営管理実習を行うに当たっての、または実施しての学生の意識に関する項目、給食提供を行った班と見学した班の生じたやる気や自信に関するアンケート調査を実施した。回答方法は、例えば、「自信がない」「少しある」「自信がある」のように順序尺度となる3件法で回答する項目が中心であり、その他は複数から幾つかを選択回答す

る項目と自由記述項目であった。

3. 結果と考察

地域住民と連携した授業実施後に行った「給食運営管理実習Ⅱ」のアンケート調査の結果を図1～4と表1に示した。

地域住民への給食の提供について教員から話があった時、①自分の興味・関心はどれくらいあったか、②地域の方への給食提供を自分の班が実践する自信はどれくらいあったか、③地域の方への給食提供を自分の班が実践する「やる気」はどうだったか、について図1に示した。興味・関心については、「少しあり」が56.4% (31名)、「あり」が36.4% (20名)で、90%以上の学生が、給食提供に興味関心を持っていた。一方、自分の班が実施する自信については「少しあり」が50.9% (28名)、「なし」が45.5% (25名)と2極化傾向が見られ、興味関心はあるが、自信がないという学生が半数程度いると推察される。また、自分の班がやる場合「やる気」は、「少しあり」が54.5% (30名)「あり」30.9% (17人)と85%にやる気があった。自信はないが、給食提供については、興味があり、やる気がある学生が多い傾向が見られた。しかし、興味関心なしが4名 (7.2%)、やる気「なし」が8名 (14.5%) いるという結果もあり、モチベーションが上がっていない学生への意識向上の必要性が示唆された。

前項の質問③自分の班がやる場合の「やる気」について、「やってみたい」と「やってみたいと少し思う」と答えた47名の「やってみたい理由」と、「やりたくない」と答えた8名の「やりたくない理由」について、分けて表1に示した。やりたくない理由として、「献立に自信がない」6名、学生以外への給食提供に興味がない2名、しっかりと準備ができていない2名で

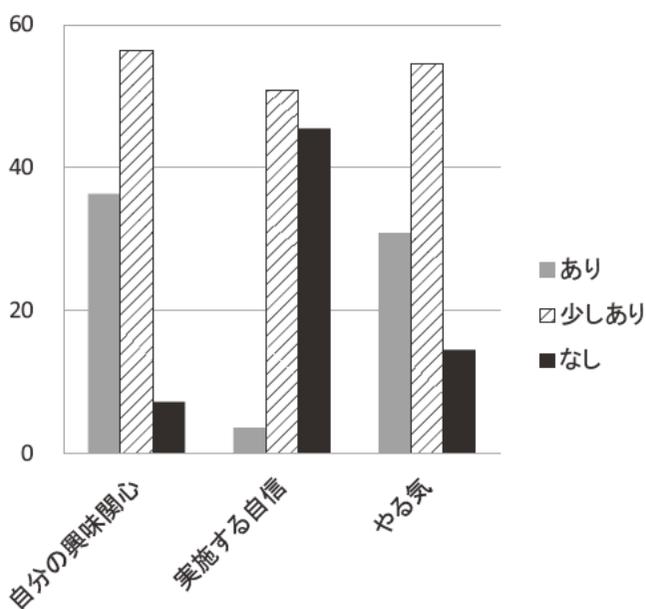


図1 給食提供に当たっての学生の意識 n=55

表1 自分の班が給食提供をする場合、やりたい理由とやりたくない理由 (人)

(1) やりたくない理由

献立に自信がない	6
学生以外への給食提供に興味がない	2
班員との協力体制が出来ていない	0
試作でしっかりと準備できていない	2
面倒くさい	0

(2) やってみたい理由

献立作成に自信があったから	1
学生以外への給食提供に興味があったから	30
班員との協力体制が出来ているから	6
試作でしっかりと準備できているから	1
実施することで「やる気」が出るから	21

n = 55. 重複回答あり

あった。やってみたい理由として、「学生以外への給食提供に興味がある」30名(63.8%)が最も多く、次いで「実施することでやる気が出る」21名(44.7%)で、献立作成に自信があるのは1名で、やってみたいという理由には、献立作成などの技術面ではなく、興味があることと、とにかく実施するというチャレンジ精神が大きいことが示唆された。このことから、興味があるということが実践につながり、実際にやってみることがやる気につながると考えられる。

地域住民に給食を提供する調理に携わった学生24名の自信の変化については図2に示す。「少し自信がついた」が66.7%(16名)、「ますます自信がついた」も12.5%(3名)みられ、約80%が地域住民に給食提供をしたことが自信をつける要因となり、体験することが、学生の自信の向上を促す可能性が示唆された。

地域住民への給食提供を自ら行わず、試食の状況を見学した学生31人の自信の変化については、図3に示すように、「自分にもできそうと少し思った」が61.3%(19名)、「自分にもできそう」が16.1%(5名)であり、約80%の学生が、地域住民を近くで見学するという体験のみでも、自信の向上が見られた。一方、「自信はないまま」が22.5%(7名)と、見学しただけ

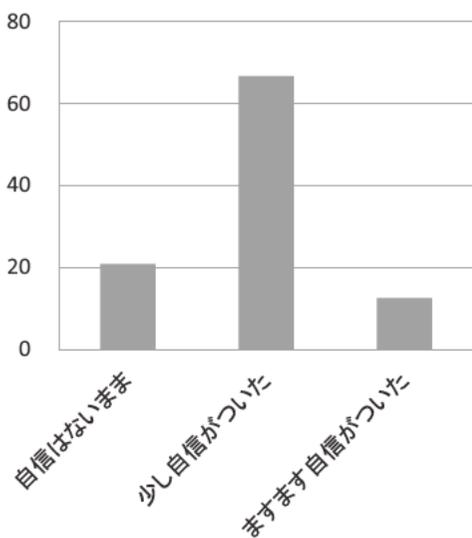


図2 給食提供をした学生の自信の変化 n = 24

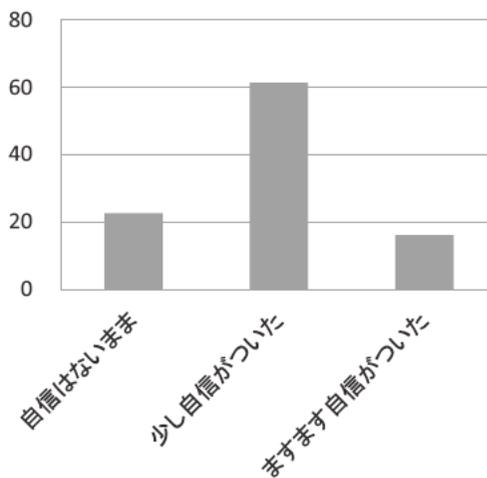


図3 給食提供を見学した学生の自信の変化 n = 31

では自信が向上しない学生が存在することも認められた。

給食提供を見学した学生の今後の「やる気」については(図4)、「やってみたく少し思う」が31名中22名の71.0%、「やってみたく」が8名の25.8%、「やりたくない」が1名であった。ほとんど全員からやってみたくと前向きな回答が得られ、見学であっても、実際に地域住民の顔を見て、おいしそうに試食されている様子を見ることは、刺激になり、学生の意欲を引き出す大きな要因である可能性が示唆された。

地域住民の方の試食後のアンケートでは、1日目は、味や量ともにちょうどよいという回答が多かったが、2日目は味が薄いという回答が比較的多く見られ、高齢者の方に濃い味を好む傾向がみられた。実際に1日目の献立の食塩相当量は3.2gで、2日目は2.2gであった。「鯡の南蛮づけが特においしかった」「家の味が少し濃いと反省した」「楽しく食事ができ、楽しいと食欲も出た」などのコメントに対し、「おろし煮に工夫が必要」「全体的に味が薄いうまみに欠ける」など厳しいコメントも寄せられた。学生たちは、高齢者と呼ばれる年齢層の人々と直接話す機会が少ないようで、「高齢者の方があんなに食の知識が豊富であることを知らなかった」「直接話すことによって、多くのことが学べた」などと各クラス1回だけであったが、地域住民の方と接した経験は大きいと思われる。

5. 結語

教育効果の向上を目的に、食物栄養学科2年次の授業科目「給食運営管理実習Ⅱ」と「栄養教育・指導論実習」は、以前から連携した取り組みを行っている。さらに今回、地域住民と連携した授業を実践した結果、実際に給食提供を行った学生の「自信」が高まり、直接給食提供に携わらなかったが、地域住民の方の試食風景を見学したのみの学生においても「自分にもできそう」という自信が向上する可能性が示唆された。また、学生にとって1回だけの給食提供体験や見学体験であるが、この体験が、刺激となり自信につながり、やってみたくと思う「やる気」を引き出す要因となることが推察された。地域住民に協力を得たこの実践的な取り組みに、教育効果があることがわかった。

また、学生たちは、地域の高齢者と直に接する機会を得て、給食提供のみならず、高齢者という存在を再認識するよい機会となったように思う。今後もこの結果を生かし、地域の方の協力を得ながら、授業のあり方を検討し、学生にとってより分かりやすい、学習効果につながる授業をめざしたい。

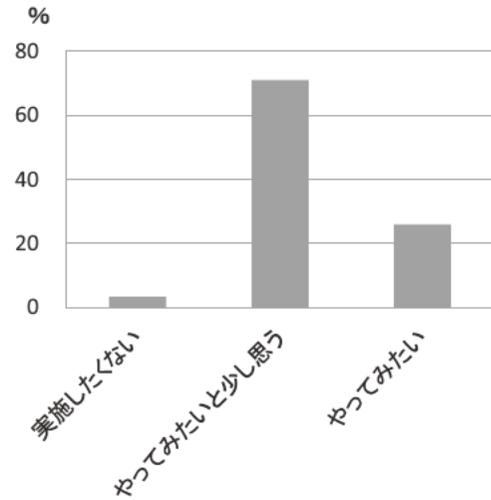


図4 給食提供を見学した学生の気持ちの変化
n = 31

参考文献

- 1) 西川貴子・竹内慶江・才新直子・中野佐和子・中村智英子・平郡玲子, 給食運営管理実習Ⅰ・Ⅱの学生の自己評価からみる理解度の検討—平成25年度入学生対象の自己評価より—, 神戸女子短期大学「論攷」第60巻55-62, 平成27年3月
- 2) 西川貴子他, Plan-Do-See にそった給食運営・経営管理実習のてびき, 医歯薬出版, 2013