

# 食生活に関するアンケート調査（児童用）結果の考察

調査時期：平成 16 年 6 月、11 月

調査対象：館林市立第九小学校 第 5 学年の児童 1 クラス（40 名）

調査方法：質問紙法

回収率：100 %

## 1. あなたの一日の食事を教えてください。

事前調査では 40 名のクラスであるが、しっかり朝・昼・夕の三食をとっていることが分かった。1 名の児童が、休日は三食をとらずに間食だけで生活していた。間食も約半数しており、成長期の児童には必要であると思われる（図 1）。ただし、間食の内容等検討する余地がある。

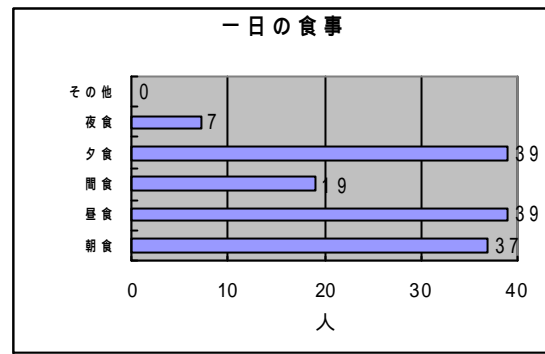


図 1 一日の食事

## 2. あなたは、食べ物に対して好き嫌いがありますか。

事前調査では、自分自身で好き嫌いを自覚している児童が約 80 % 弱いた。とてもあると答えた児童とあまりないと全然ないと答えた児童の数が同じだった。給食指導の重要性が問われる結果となった（図 2）。

嫌いな食品名は、ピーマンが 17 名でトップで続いてなすが 12 名、ゴーヤが 9 名であった。いろいろな統計でも言われている野菜嫌いが九小でも同じであった。

偏食指導を受けた児童は約 60% で、全員が家族（特に母親）からであった（図 3）。

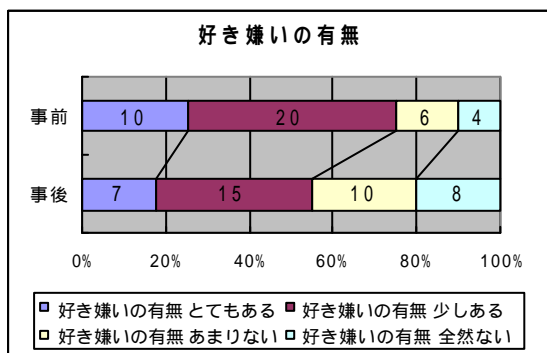


図 2 好き嫌いの有無

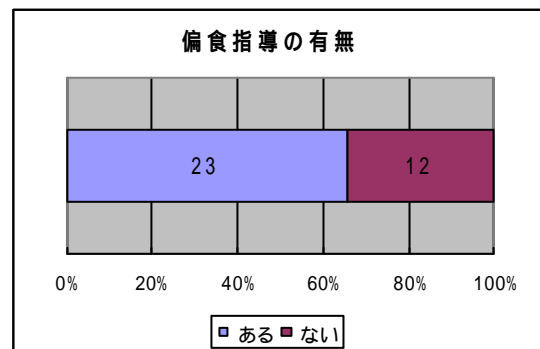


図 3 偏食指導の有無

授業後は、「好き嫌いの有無がとてもある」「少しある」を含めて、20% 減少した。「好き嫌いが全然ない」と答えた児童が、10% から 20% に倍増した（図 2）。

### 3. あなたは、どのくらい給食を食べていますか。

事前調査では、全部食べる・ほとんど食べるという児童が 40%弱で残している児童の方が多い(図4)。

好き嫌いの有無と大きな関係があり、10人の児童が嫌いな食べ物が入っているという理由をあげている。また、給食の量が多すぎるという理由をあげている児童が好き嫌いの有無と同等のウエートを占めている。少食の児童が増えてきているようだ。また、味が好みでないや食べた経験がないという理由を合わせると9人となり、家庭での食生活の在り方と関係が大きくなっている(図5・図6)。

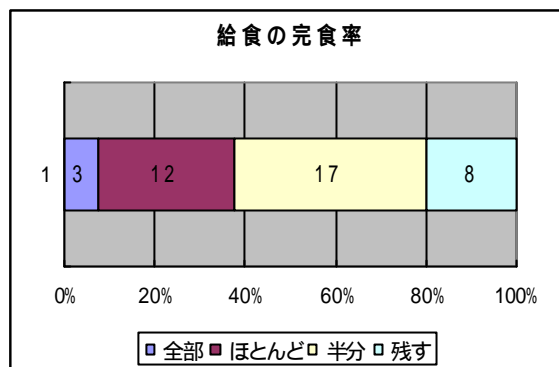


図4 給食の完食率

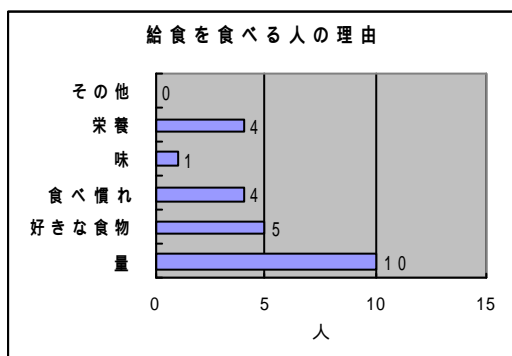


図5 給食を食べる人の理由

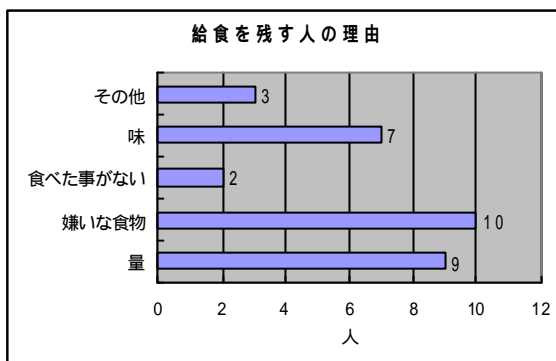


図6 給食を残す人の理由

栄養士さんとのTTの授業後は、給食中の児童の会話にも「あまり好きではないけれど牛乳を飲んで身長を伸ばしたい。」「野菜も少しずつ食べるか。」など、給食に対して、好きな物を食べるから、栄養を考えて食べるに考え方が変わってきつつある。その結果、給食の完食率も上がったといえる。

### 4. あなたは、栄養のバランスを考えて給食をとっていますか。

事前調査では、栄養についての学習はまだ行っていないため、児童の栄養についての知識にはばらつきがあり、一般的なものと思われるが、自分の好み優先で食事をとっている児童が多い(図7)。

授業後は、全問と同様に、給食を栄養を考えて食べるに考え方が変わってきたことがわかる。

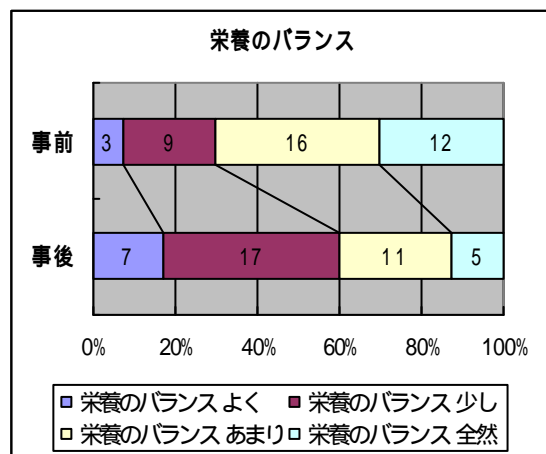


図7 栄養のバランス

5. あなたは、次の言葉を聞いたことがありますか。

事前調査では、5大栄養素については、テレビ等のCMを通して言葉として知っているようだ。

無機質が少なかったが、カルシウムという言葉の方が耳慣れているせいかと思われる。5大栄養素の言葉を知っている児童が多かったため、授業にも、発展的な学習として取り入れた。

授業後は、どの栄養素についても名前としての知識は90%を超える児童が理解をした(図8)。

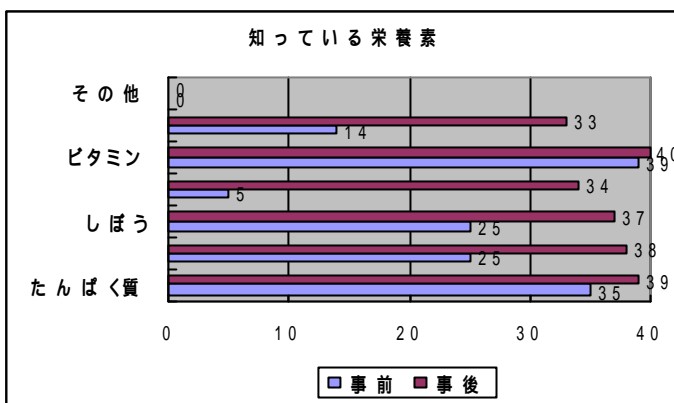


図8 知っている栄養素

6. あなたは、リンゴの皮がむけますか。

事前調査では、児童の庖丁技術に関する質問であるが、まだ、調理実習をしていない時期だったため、家庭での経験が現れる結果となった。半数の児童は、むくことができないため、今後の技術検定を行って向上していくのが楽しみである。

授業後は、「めざせ！ほうちょう名人編」のきゅうりの輪切りと大根のかつらむきの実技検定を行ったことにより、皮をむける児童がリンゴという限定ではあるが、50%から70%以上にまで増えた(図9)。

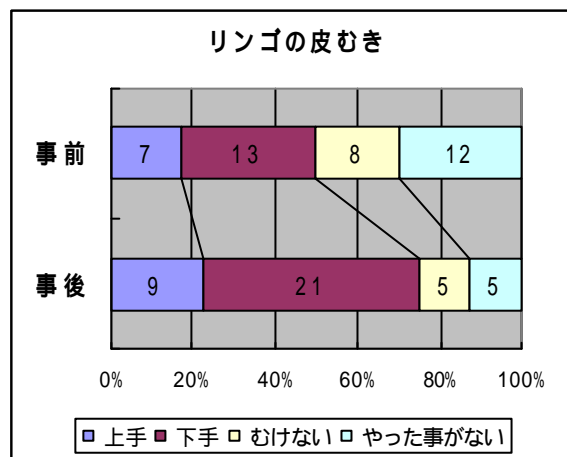


図9 リンゴの皮むき

7. あなたは、家で一人で料理をしたことがありますか。

図9との相関関係がはっきり出ている。リンゴの皮むきの技術が高い児童は、家でよく料理をしており、リンゴの皮むきの経験がない児童は、家で一人で料理をした経験が少ない。

授業後は、家で一人で料理をする児童が40%強から70%にまで増えた。実技検定の実施や夏休み中の課題により、家で包丁を持つ機会が増えたためと考えられる。

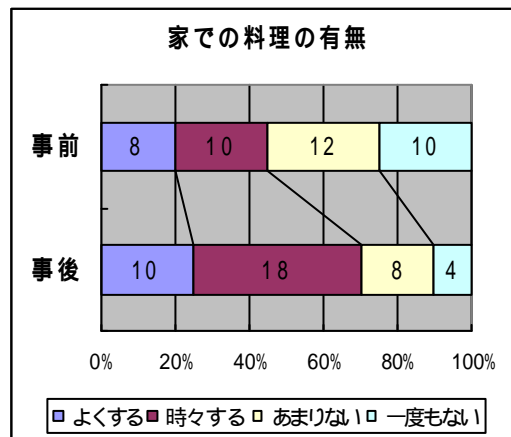


図10 家での料理の有無

8. あなたは、自分で育てた野菜などを使って料理したことはありますか。

事前調査では、全児童が生活科の授業でミニトマト、ポップコーン、さつまいもを育てて収穫し、料理した経験をしているが、家庭における野菜の栽培となると、児童本人の意思というよりも、家庭環境等に影響されやすいと思われる（図11）。

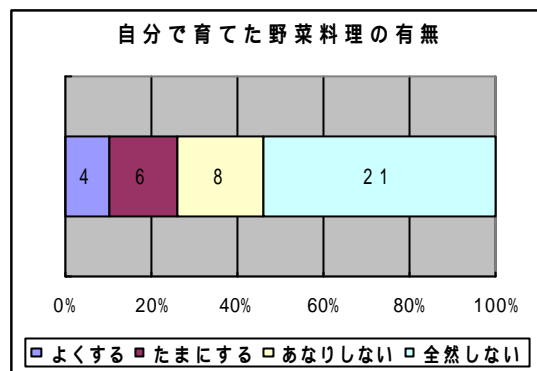


図11 自分で育てた野菜料理の有無

9. あなたは、自分で育てた野菜を使って料理をしてみたいと思いますか。

料理に関する関心は高く、70%近い児童がやってみたいと答えている（図12）。

また、全然思わないという児童が3人おり、そのうちの2人はよく料理をしている児童で、栽培することが面倒であると考えている。もう1人は、質問項目7での料理の経験もなく、質問項目8での野菜の栽培の経験もなかった。

さらに、あまり思わないという児童の理由は、野菜が嫌いがほとんどであった。

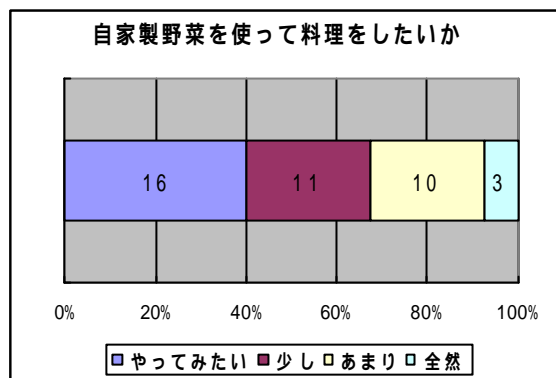


図12 自家製野菜を使って料理をしたいか

10. あなたは、地域で栽培されている野菜にはどんなものがあるか知っていますか。

事前調査では、生活科の授業で「渡瀬探検隊！」（第2学年）や社会科の授業できゅうり農家見学等の学習（第3学年）を行っているが、児童は地域の野菜という意識は薄いようだ。学校の周りは田圃やビニルハウスが多く、通学の途中でも見聞きしている。地域の特産という意味で理解してしまった児童が多いと思われる。また、米は野菜ではないが、児童が田圃を借りて栽培しているため書いた児童もいる（図13、図14）。

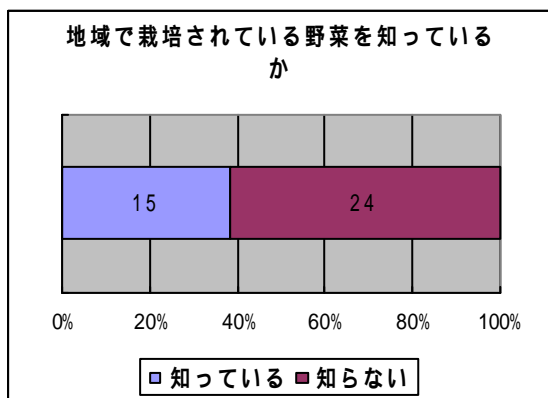


図13 地域で栽培されている野菜を知っているか

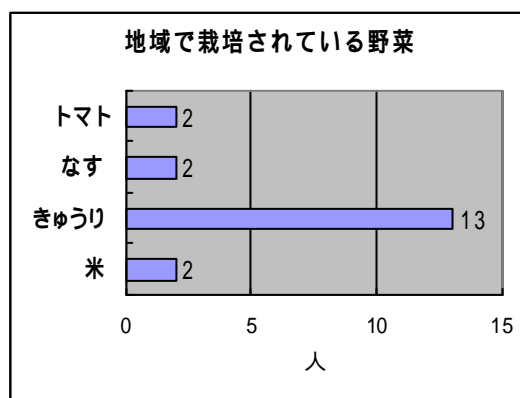


図14 地域で栽培されている野菜

### 11. あなたは、なすが好きですか。

質問項目2の調査では、児童があげた嫌いな食品としてなすがピーマンに次いで2番目だったが、26人の児童が料理の仕方しだいで食べられるということが分かった(図15)。学校で栽培し、収穫も始まっているので、今後の調理実習が済んでの結果が楽しみである。

授業後は、10%程ではあるが、なすが食べられるようになった児童が増えた(図15)。栽培となすを使ったみそ汁の調理実習や親子料理教室の「なすのグラタン」などのメニューがよかったものと思われる。

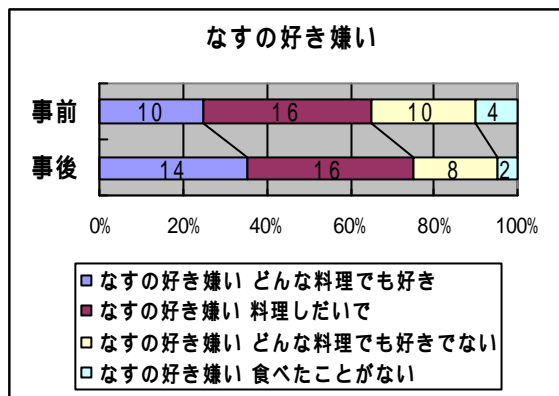


図15 なすの好き嫌い

### 12. あなたは、きゅうりが好きですか。

きゅうりはなすに比べると比較的食べられる児童が多い(図16)。1学期にきゅうりの輪切りの実技検定を行い、その後ドレッシング等をかけて食べたが、2人の児童は食べることができなかった。

授業後は、きゅうりを好きになった児童は10%以上増えたが、食べられない児童の人数はあまり変わらなかった(図16)。生食で食感が変わりにくいことが原因と思われる。

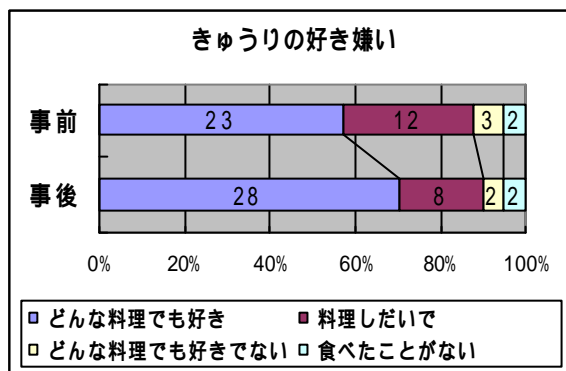


図16 きゅうりの好き嫌い

### 13. あなたは、売っている野菜と自分で育てた野菜とで、違いはあると思いますか。

違いがあると答えた16人でも、きちんと理由が述べられた児童は8人だった(図17、図18)。家庭科の授業の際、消費者教育の一環として商品の見分け方等の指導を十分行う必要性がある。

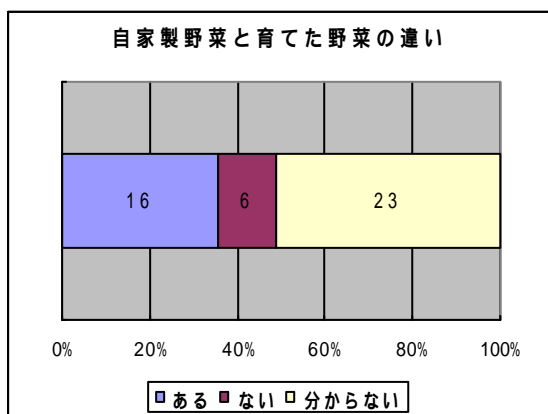


図17 自家製野菜と育てた野菜の違い

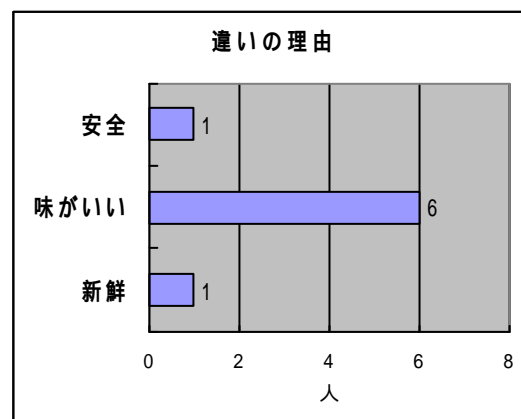


図18 違いの理由