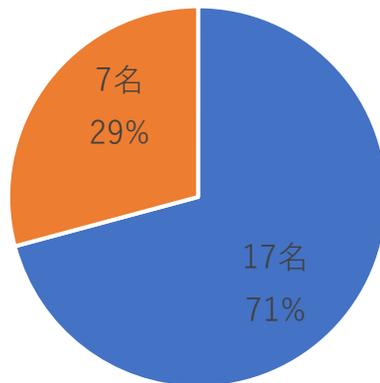


モデル授業アンケート結果

板橋区立板橋第二小学校【保護者】

設問1:「わたしたちと和食」授業(以下、「モデル授業」)の話がご家庭で話題になりましたか。(択一)

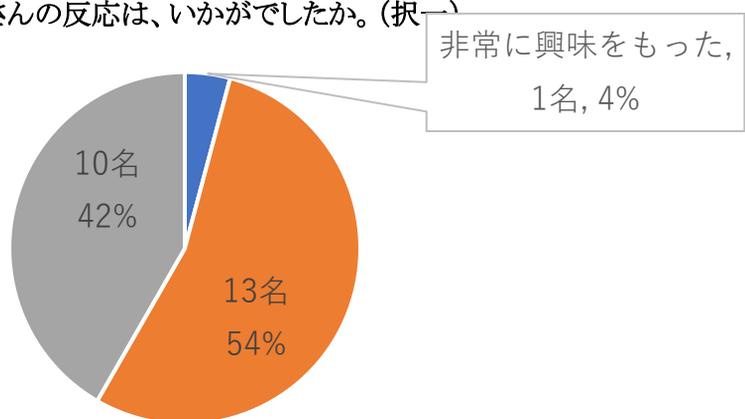
図1 (単一回答 n=24)



■ はい ■ いいえ

設問2:モデル授業を受けた後のお子さんの反応は、いかがでしたか。(択一)

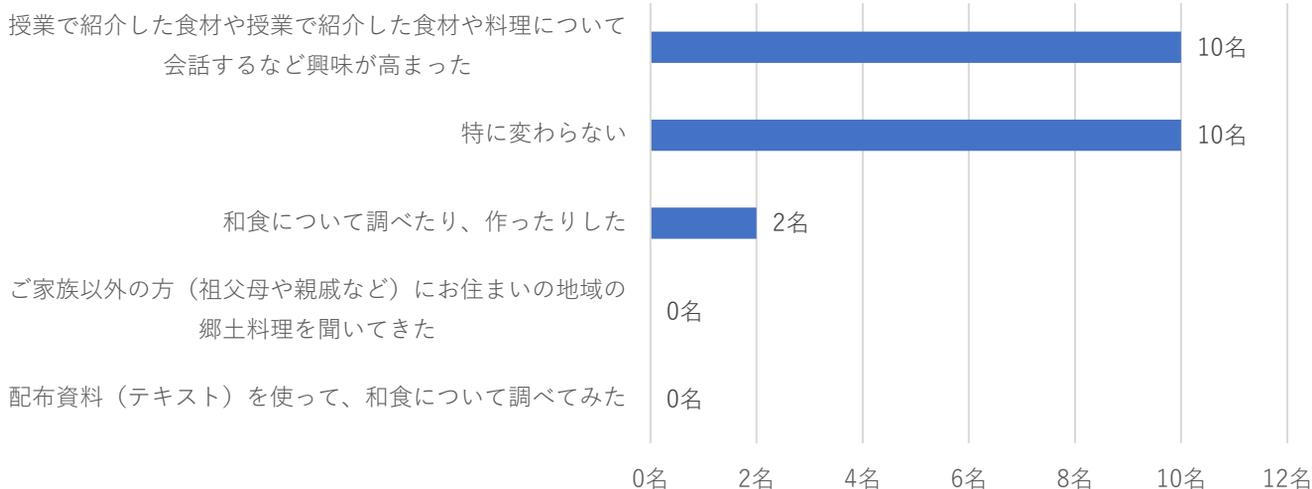
図2 (単一回答 n=24)



■ 非常に興味をもった ■ 興味をもった ■ 変わらない

設問3:モデル授業では、児童に和食の特徴などについて発表をしていただきました。お子さんはその後、学びを深める(調べる・料理を手伝う)などの行動はございましたか。(複数回答)

図3 (複数回答)

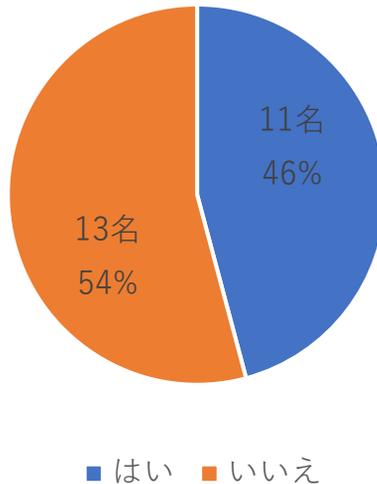


モデル授業アンケート結果

板橋区立板橋第二小学校【保護者】

設問4:ご家庭において、お住まいの地域や保護者等のご出身地域の郷土料理を作られますか。(択一)

図4 (単一回答 n=24)



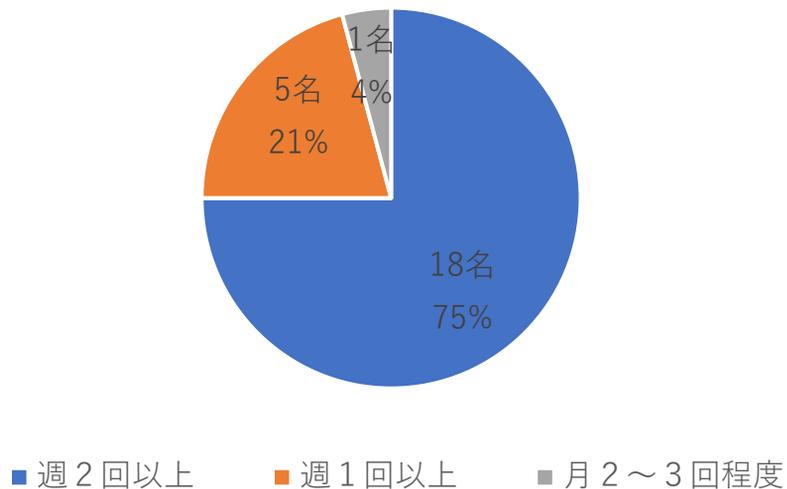
設問5:設問4で「はい」と答えた方に質問です。どのような料理を作られますか？(自由記載)

(自由記述)

父母の郷土料理、人参の子あえやじゃっば汁、のっぺ汁 (のっぺい汁) (3名)、石狩鍋、ちゃんちゃん焼、関西風うどんやお好み焼き、ほうとう、きりたんぼ鍋、沖縄料理 (チャンプル、冬がんのみそ汁、とスペアリブ)、けんちん汁、すいとん (2名)、ゴーヤチャンプルー、ポークおにぎり、いも煮

設問6:ご家庭において、和食が食卓に上がる頻度はどのくらいですか。

図6 (単一回答 n=24)

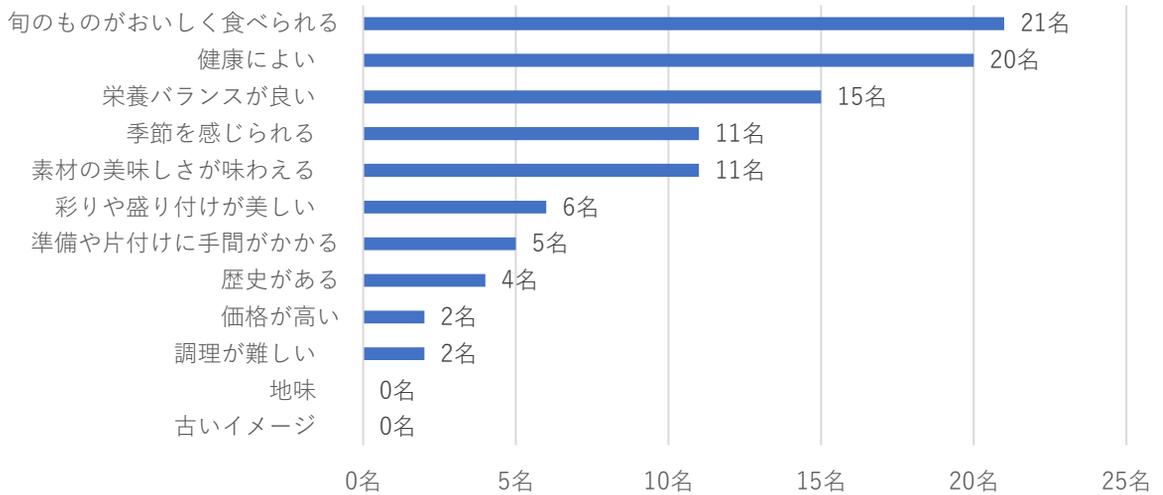


モデル授業アンケート結果

板橋区立板橋第二小学校【保護者】

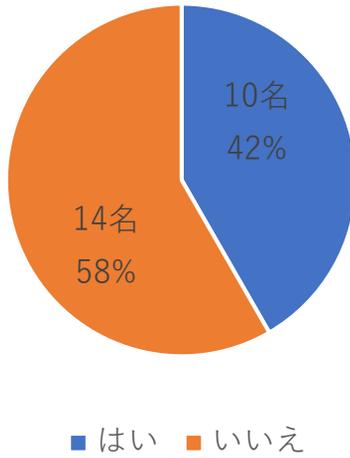
設問7: 和食についてのイメージはどのようなものですか。(複数回答)

図7 (複数回答)



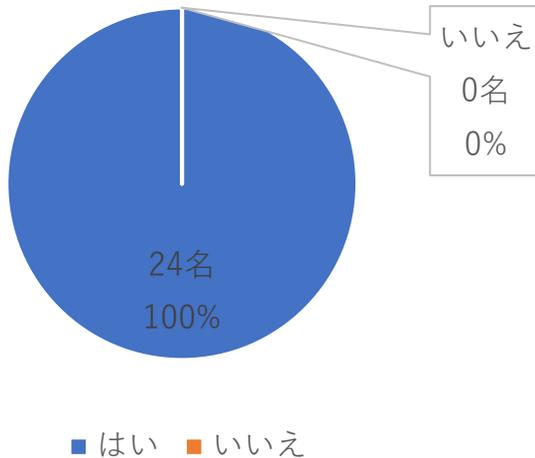
設問8: 「和食;日本の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されていることを知っていたり、聞いたことがありますか。(択一)

図8 (単一回答 n=24)



設問9: 今後も学校において「和食」の授業を定期的実施してほしいですか。(択一)

図9 (単一回答 n=24)

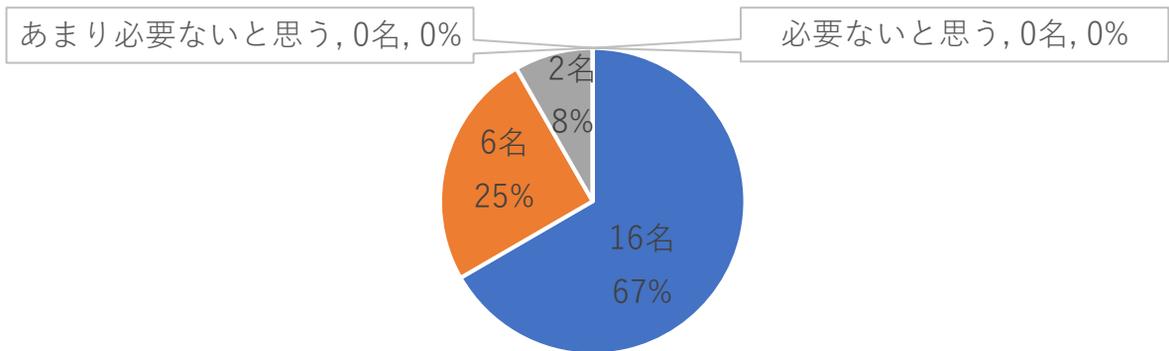


モデル授業アンケート結果

板橋区立板橋第二小学校【保護者】

設問10:和食文化を次世代に継承することは重要なことだと思いますか(択一)

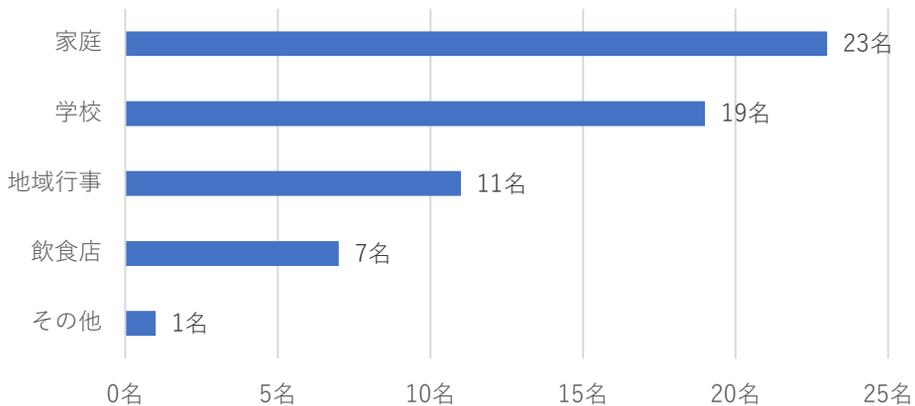
図10 (単一回答 n=24)



- とても重要だと思う
- 重要だと思う
- どちらともいえない
- あまり必要ないと思う
- 必要ないと思う

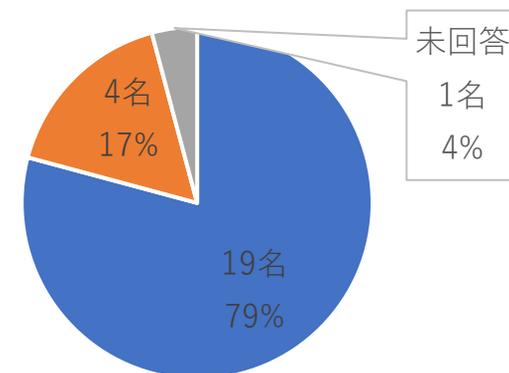
設問11:和食文化を保護継承する場として適切な場所はどこだと思いますか(複数回答)

図11 (複数回答)



設問12:親世代向けにも和食を学ぶ機会があれば受けたいと思いますか(択一)

図12 (単一回答 n=24)



- はい
- いいえ
- 未回答

モデル授業アンケート結果

板橋区立板橋第二小学校【保護者】

設問13: 上記の設問で「はい」と答えた方にお伺いします。どのようなテーマが学べるとよいと思いますか(自由記述)

(自由回答)

- ・ 地元の郷土料理や食物その調理方法など
- ・ 電気やガスなどを使用せずに火起こしから始め、どんな状況でも調理が出来る様な知識を学べたら素晴らしいと思う。
- ・ 和菓子作り
- ・ 子どもが喜ぶ和食、バランスの良い献立
- ・ 一緒に学べる
- ・ 健康によい和食メニュー、出汁を使った料理
- ・ 私は結婚後に板橋区に転居してきたので、板橋区の郷土料理などがあるのなら学んでみたいし、行事食なども教えてもらえたらもっと取り入れてみたいです。
- ・ 子供たちと授業を通じて和食を作る。テーマは「継承しよう和食文化！」
- ・ 旬のものや調理の仕方など
- ・ 地方の(まだ知らない)郷土料理など
- ・ だし
- ・ 和食の朝食、季節の一品など
- ・ 正しい日本食のあり方、日本食は決して難しくないという事

設問14: 和食、和食文化を継承していくには何が必要だと思いますか。(自由記載)

(自由回答)

- ・ 和食の基本や基礎が大事だと思うので、ダシをとるのも時短したり、顆粒などは使用せずに学ぶ機会を増やした方が良いと思う。
- ・ 和の心を大事にする方の、教え
- ・ 季節の野菜の調理の仕方や体にどんな効果があるか教える事
- ・ 食事をする楽しみ、食事時のコミュニケーション、一人で食べない。
- ・ 子どもと一緒に和食を作って食べる
- ・ どこまでを和食(文化)とするかによるが、何もしなくても継承されていくと思う。一汁三菜や懐石料理は料理人がつないでいくものでありグローバル化の進む世界では需要は絶対になくならないと思う為。単にだし、米、魚を使った料理を和食とするなら、過程で心がけることは可能であるが、必要なものは時間と心の余裕であると思う。(略)
- ・ 和食文化に触れる機会がもっと増えることでしょうか。例えば私達が高校生の頃はテーブルマナー(洋食)を学ぶ機会はありましたが、和食について学べる機会はなかったように思います。
- ・ 小さい頃から和食を日常的に食べる機会
- ・ 親世代が冷食でも外食でも良いので和食の大切さを説明していくこと。
- ・ 家庭で食す事が大切だと思う。親への授業など良いと思う
- ・ 私たち大人が和食を学び子供たちに伝えられる知識を身に付ける事が必要だと思います