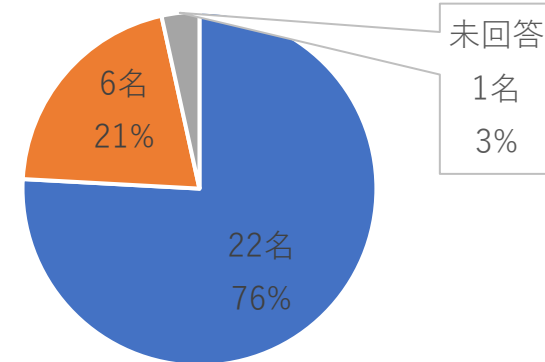


モデル授業アンケート結果

目黒区立五本木小学校【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)

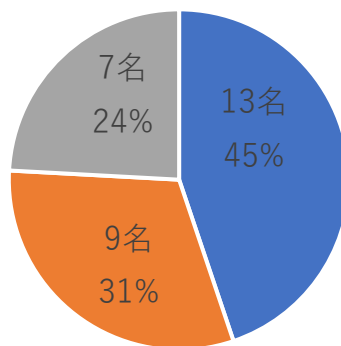
図1 (単一回答 n=29)



■ はい ■ いいえ ■ 未回答

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)

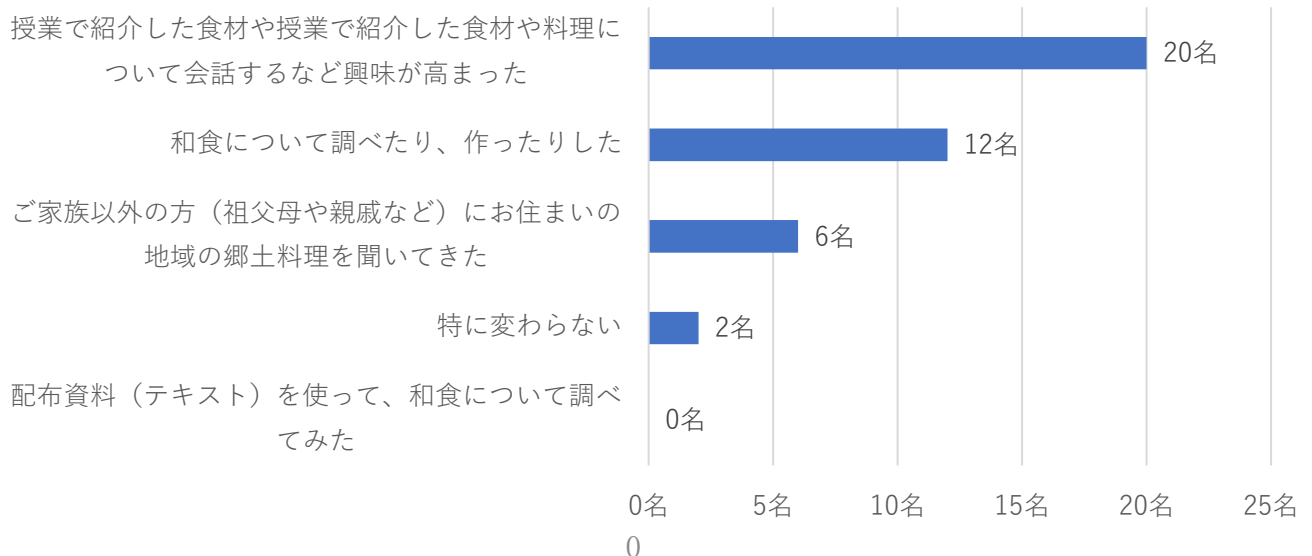
図2 (単一回答 n=29)



■ 興味をもった ■ 非常に興味をもった ■ 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)

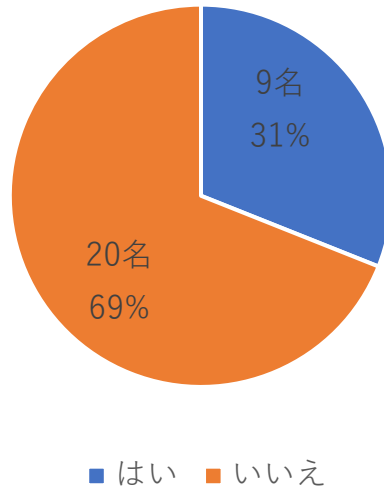


モデル授業アンケート結果

目黒区立五本木小学校【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=29)



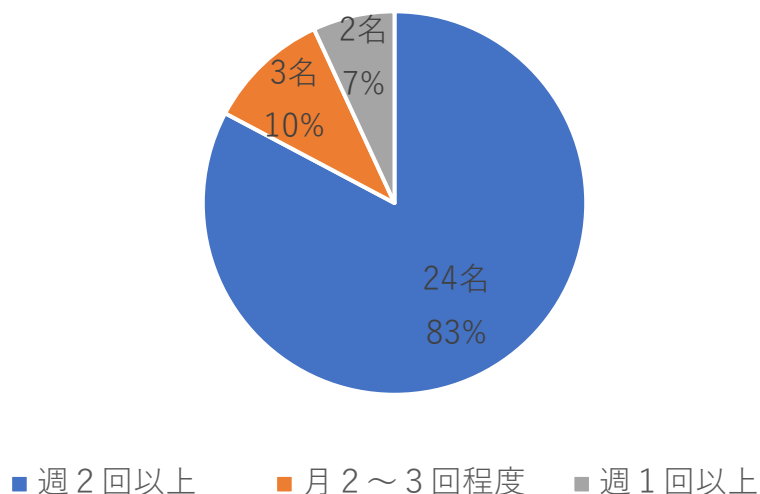
設問5:設問4で「はい」と答えた方に質問です。どのような料理を作られますか？(自由記載)

(自由記述)

チキン南蛮、兵庫のお雑煮、長野のおやき、野沢菜の炒め、ひたし豆、すき焼き、お雑煮(東京)きりたんぼ鍋、ほうとう等、福岡地方のお雑煮、せんべい汁、たこやき、明石焼き、そばめし、静岡おでん、黒はんぺんフライ、サクラエビのかきあげ、自然薯のとろろごはん、しもつかれ

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=29)

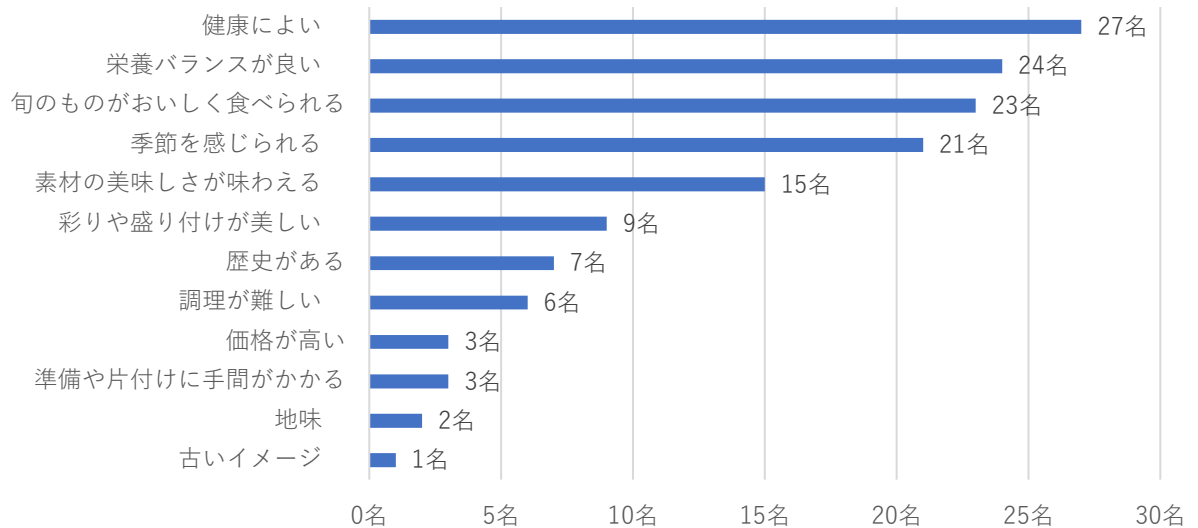


モデル授業アンケート結果

目黒区立五本木小学校【保護者】

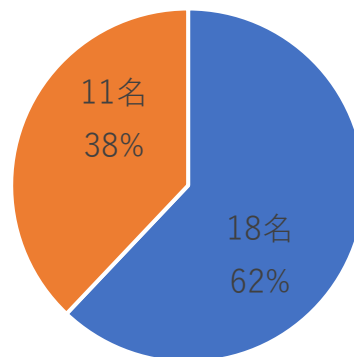
設問7: 和食についてのイメージはどのようなものですか。(複数回答)

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)

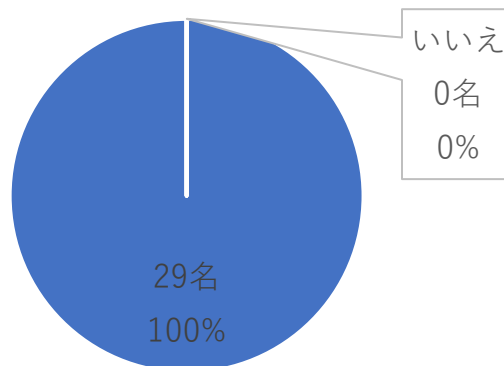
図8 (単一回答 n=29)



■ はい ■ いいえ

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=29)



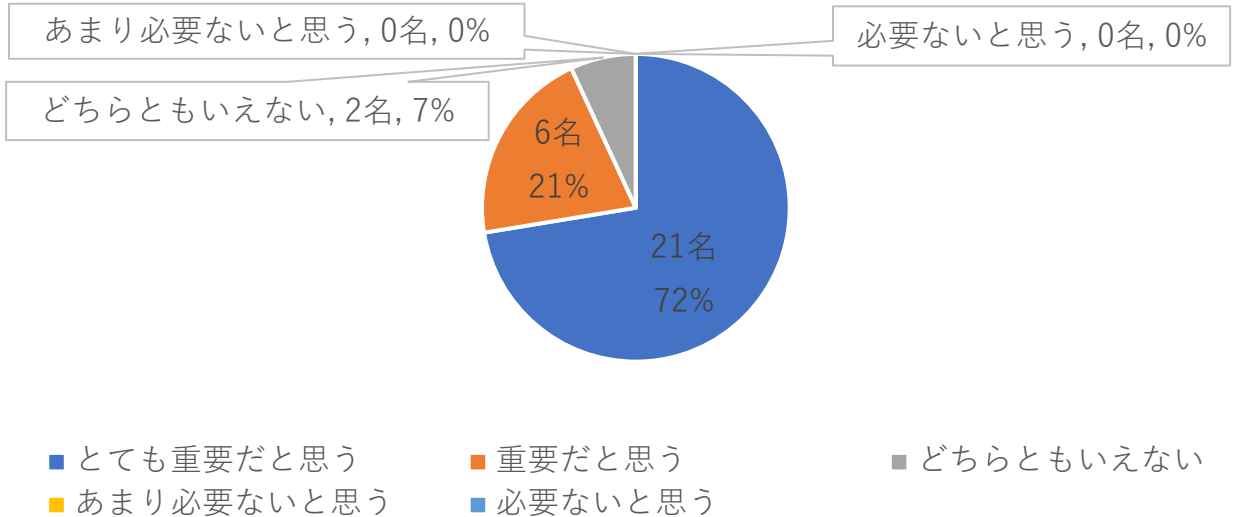
■ はい ■ いいえ

モデル授業アンケート結果

目黒区立五本木小学校【保護者】

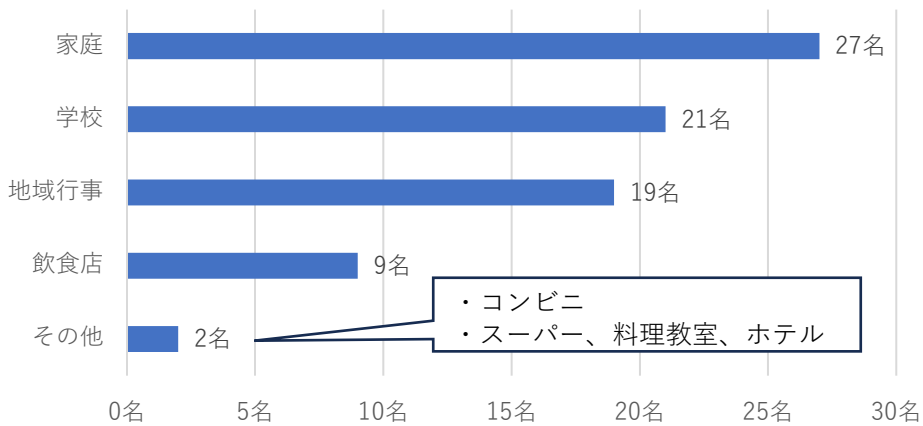
設問10:和食文化を次世代に継承することは重要なことだと思いますか(択一)

図10 (単一回答 n=29)



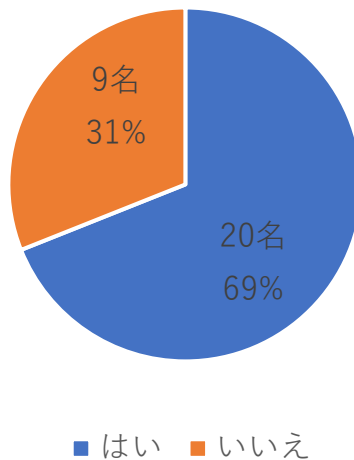
設問11:和食文化を保護継承する場として適切な場所はどこだと思いますか(複数回答)

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=29)



モデル授業アンケート結果

目黒区立五本木小学校【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)

- ・ きほんの和食を
- ・ 手間のかからないもう一品ほしい時に作れる和食
- ・ 調理方法の違う味の差 (米を炊飯器で炊くのかせいろで蒸すのか) 発酵料理をもっと追求したもの (一般的なみそとかではなく)
- ・ 味付け、盛り付け、ひと手間とは何か?
- ・ 簡単、時短レシピ
- ・ 地域の産地と一緒に食べるもの
- ・ 皆さんの郷土料理を学び、作る機会があればいいと思います。
- ・ 和食とは具体的にどのようなメニューで、作り方が載ったレシピ本を配る。またその料理教室を開く、手軽に和食を食卓に並べるための知識が親も学べると良い
- ・ 和食の健康効果やアンチエイジング効果、だしに含まれる成分や体と心に及ぼす作用など
- ・ 簡単にだしを作る。忙しい親でも手の込んだ和食料理を作ろう。
- ・ 発酵食品に興味があります
- ・ 和食は調理が難しく感じます (下準備等) (手間がかかる) やはり調理法を学べるとよいと思います。
- ・ うまみやダシについて、手軽に作れる季節のものを使った副菜
- ・ 保存食について、発酵食品について、乾物について
- ・ おいしい出し汁のとり方、四季のレシピ
- ・ 和食の基本的な事
- ・ 地産地消、アレルギー対応食

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えますか。(自由記載)

(自由回答)

- ・ コンビニおにぎりが並んでいるが、あたり前だと思うように和食という区分ではなく「いつものごはん」になるようなアプローチがふえるといいなと思います。最近、コンビニで焼き魚がうっているのは普通。10年・20年前にはそれはなかったように想えます。●●フェアとして各国のフードが販売され人気あるとそれが常備となる。必要とされる物だけでなく、マイナーな郷土料理も販売ルートにのつけば広がる可能性もあるしそこから作り方、その土地に行って本場の味を楽しむとつながる。マイナーな郷土料理も認知、地域活性化につながる可能性も。
- ・ 行事食などを大切にし、和食に接する機会を日頃から増やす、器についても知識を深める
- ・ 日々の家庭の食事、イベントや行事
- ・ 働くお母さんが増えているので、忙しくてもハードルが高くないという事を発見してもらうきっかけ
- ・ 海外の人に教える機会をつくる事で自分も学ぶ
- ・ 旬の食材を使った手料理を出来るだけ食事に出す習慣をつくる。「だし」の旨味の大切さを伝える。季節ごとに行事会で、和食文化を家庭で感じるように心がけています。
- ・ まず親が和食を作ること、子供にも和食のおいしさ、すばらしさを伝え、一緒に作る
- ・ 味が今の子供たちの口に合うものから給食や家で作っていくべきだと思う。(中略)大人になればノーマルな茶碗蒸しがぜったい好きになると思う。昔にこだわる必要はないと思います。にくじゃがをガーリック塩肉じゃが、切干大根をトマト味切干大根など
- ・ 生活のゆとり。手間や時間がかかるものが多い気がする。
- ・ 和食料理を家庭でなるべく手間をかけて調理をし、家族と一緒に食事をしながら和食の大切さと学ぶのが大切だと思います。
- ・ 日常の家庭での食事メニューに自然と和食がふくまれているようになる様、子育てのポイントとして意識されるといいのかなと思います。
- ・ 洋・中との違いを理解する