

1. 教育の責任

給食の運営に関わる専門科目で、「調理学」(1年次前期卒業必修2単位・栄養士、フードスペシャリスト、栄養教諭二種必修)、「基礎調理学実習」(1年次前期卒業必修1単位・栄養士、フードスペシャリスト、フードサイエンティスト、栄養教諭二種必修)、「調理学実習Ⅰ」(1年次後期卒業必修1単位・栄養士、フードスペシャリスト、栄養教諭二種必修)、「調理学実習Ⅱ」(2年次前期卒業必修1単位・栄養士、フードスペシャリスト、栄養教諭二種必修)を担当している。その他、学生と共にヨーカドーと共同開発した産学官のヨーカドー弁当も今年度10回目を向かえ、「祝!産学官コラボ10周年選抜よくばり弁当」として県内4店舗で販売された。

2. 教育の理念

学生には、食の専門家として給食の現場で活躍していくために大切な基本の調理、そしてそれに伴う技術と応用する力をつけてほしい。そのために、食品の調理性はとても重要であることを意識し、普段の調理が成功に結び付くように広く学習することが大切になることを理解してもらいたい。そして、調理を行うときに、成功の根拠がそこに存在し、それをクリアすることで完成された料理となることを理解するために、調理学、基礎調理学実習、調理学実習Ⅰ・Ⅱと一連のつながりを大切にしながら学習してほしい。また、作ることの喜びや食べてもらうことのうれしさなど、料理を作ることによって生まれることを体感し、栄養士として食べることの意味をその中で見つけてほしいと考えている。

調理学では食品の性質や成分の変化、それに伴う調理操作を学び、基礎調理学実習・調理学実習の中で、実験や調理操作にそれを活かせるように学んでほしい。また、調理学実習で食事は、空腹だから食べる食事、人との交わりのための食事など、いろいろな側面を持っていることから、食材、料理、盛り付け、容器の形、種類、食卓の演出など食事に対し広いイメージが必要とされることに気づき、実践につなげることができるようになってもらいたい。

3. 教育の方法

調理学

① スライドの活用

食品への理解度を高めるため、スライドで基礎調理学実習及び調理学実習で行った実験や料理、失敗例などを示し講義との関連性を理解できるようにした。スライド

資料は Teams にアップし学習に活用できるようにしている。

② 振り返り課題

テーマごとにまとめた振り返り問題を示し、一回ごとに授業のポイントを理解できるようにした。

③ 小テストの実施

学期末試験に向けて学習を促すきっかけとしてまとめの小テストを行い、復習することで基礎知識を身につけていく。

④ 課題レポート

食品について青森県の食材に着目することで県産品の活用にも結び付くと考えられるので、各自がテーマを決めまとめる。

基礎調理学実習

① レポート課題

毎回調理実験について結果を記録し、テーマになった食品の調理性を調べ、考察を記録することで実験内容について理解できるようにした。レポートの内容について、評価基準となるルーブリックを作成し、学生に配布することで次回の実験に取り組みやすいようにしている。

② 実技試験

授業で行った調理操作を再現する試験を実施し、レポートと合わせ食品の調理性について理解度を高めている。実技試験で実験内容を応用することができる実践力を評価していく。

③ 振り返りシート

グループで一つのテーマに取り組むため、実験の内容や結果について話し合う機会を設け仲間との活動により学びを深めていく。振り返りシートに書かれた疑問点は次の授業までに Teams にアップし学生に示している。

調理学実習Ⅰ・Ⅱ

① デモンストレーションの実施

調理操作を分かりやすく理解できる内容にするためにデモンストレーションを行う。正確な作業のために目で見える学びとする。今年度も学生同士の間隔を考え教室を広く使うためスライドや動画活用し事前の説明とした。

② 実習ノート（課題として提出）

毎回記録することで実習の振り返りも行う。料理の背景や調理操作について調べ記録することで学びを深める。

③ 振り返りシート

グループで 1 つのテーマに取り組む完成させることになるため、出来上がった

料理の評価について話し合いまとめ、仲間との活動による学びを深めていく。振り返りシートに書かれた疑問点については次の授業で回答している。

④ 実技試験

調理学実習Ⅰでは基本の技術（切り方）、調理学実習Ⅱでは料理の制作を行う。Ⅰ・Ⅱの実技試験を通して基本の調理操作と応用する力をつける。

4. 教育の成果

調理学では、小テストや振り返り問題などの実施により復習の機会を設けている。このことから本試験ではそれらが学習の目印になっている。また、調理と環境に関連させ課題のテーマを青森県の食材や郷土料理にすることで地域とのつながりを意識するきっかけになっていると考える。授業の資料を Teams にアップすることで予習に活用できていると思うが、まだ全体には行きわたらず声掛けをして確認することが必要であると考えている。

基礎調理学実習では、授業の中で課題のレポートを作成しながら調理実験・料理の作成を行っている。実際、体験しながら根拠を調べることで目の前で起きている事柄を分析し理解できると考える。また、振り返りシートにはいろいろな疑問点が書かれているが、それらにすぐに回答するなどの対応が復習につながっていくと思う。

調理学実習Ⅰ・Ⅱでは、実習を通し食品の扱いや料理が出来るまでの調理工程を理解できるように進めている。スライドや動画などで説明を行ったが、本来のデモンストレーションのように手元を近くで見ることが出来ないために、実習中において個別の技術指導が必要となった。また、課題のノート作成については実施した内容の他、調理のポイントを振り返り記入することや、参考資料で調べた内容を記録することにより実践力につながるので、復習の時間をもう少し増やすように声掛けを繰り返していきたい。

授業アンケートの結果、予習や復習の時間が各教科に共通して少ないことが分かった。平均勉強時間が基礎調理学実習や調理学実習では30分未満が約30%と多いことから、積極的に実習に取り組むための予習などの取り組みについて確認していきたい。調理学についても勉強時間の不足が見られるため、これまでのように振り返り問題など勉強に活かせる内容を増やしていきたい。また、どの教科についても声かけや確認など丁寧な指導が必要と考える。そして、給食の運営にかかわる各教科の繋がりを意識することでより、深く学べると考えるため他教科の教員とのコミュニケーションも大切にしていきたい。