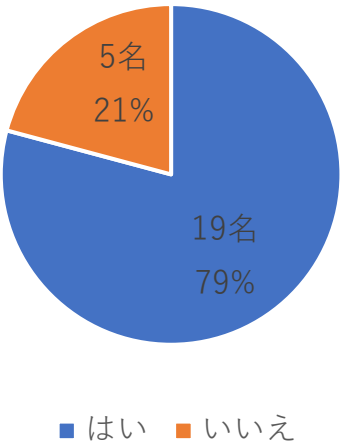


モデル授業アンケート結果

新潟大学附属長岡小学校【保護者】

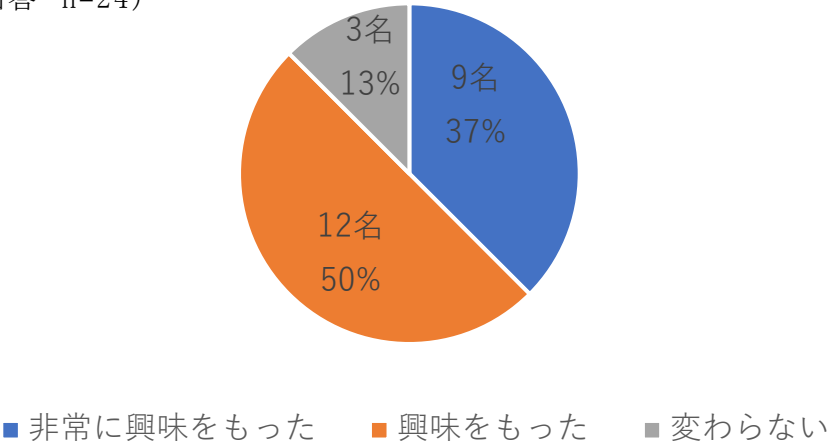
設問1:「わたしたちと和食」授業(以下、「モデル授業」)の話がご家庭で話題になりましたか。(択一)

図1 (単一回答 n=24)



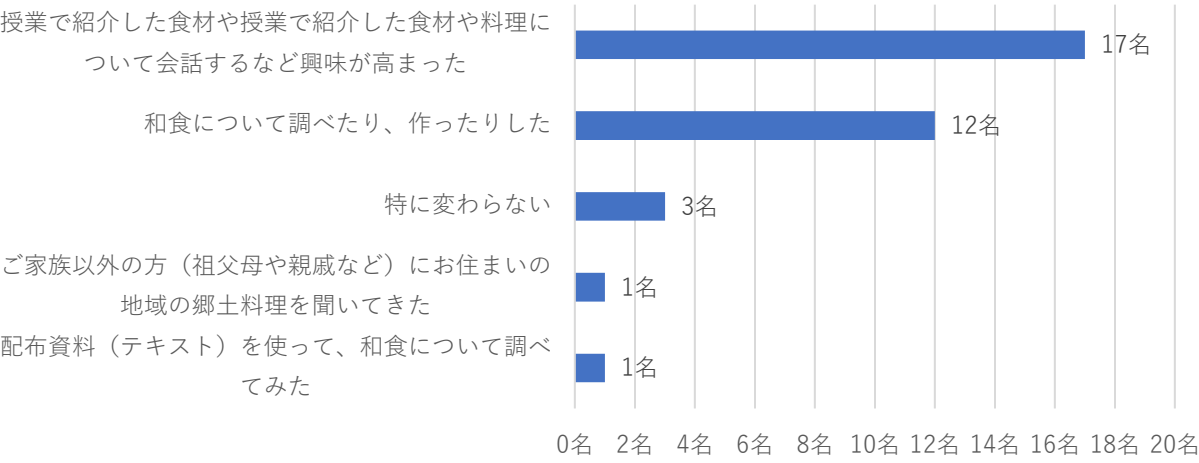
設問2:モデル授業を受けた後のお子さんの反応は、いかがでしたか。(択一)

図2 (単一回答 n=24)



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)

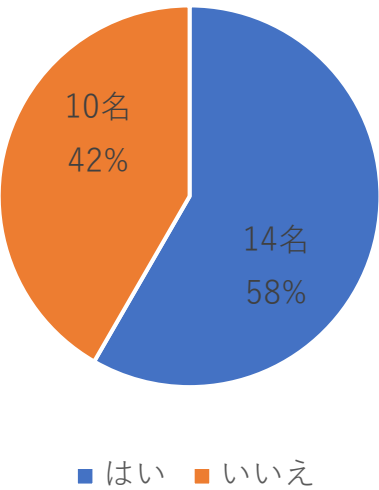


モデル授業アンケート結果

新潟大学附属長岡小学校【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)

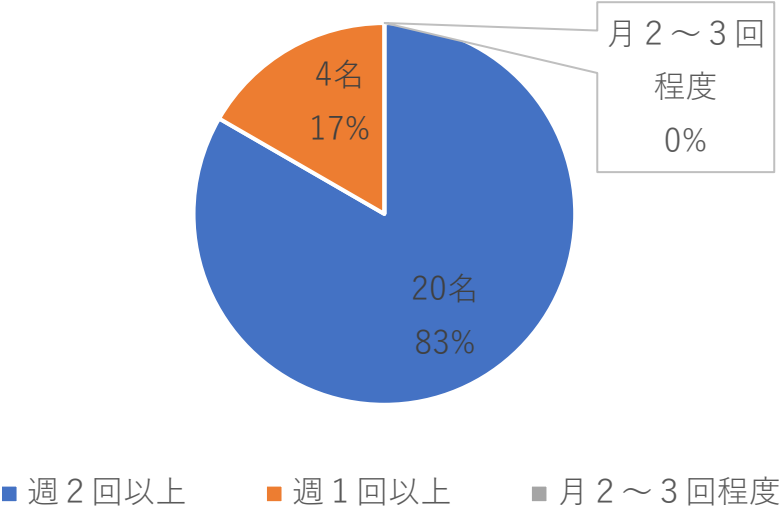


設問5:設問4で「はい」と答えた方に質問です。どのような料理を作られますか？(自由記載)
(自由記述)

のっぺ汁 (のっぺ、のっぺい汁、のっぺい) (11名)、煮菜 (4名)、きりたんぽ鍋 (2名)
へぎそば、ふかしなす、車フの煮物、ひこぜん、きりざい、けんさ焼き、菊の酢の物
かぐらなんばんみそ、豚汁、納豆汁、かきあえなます、ちまき

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)

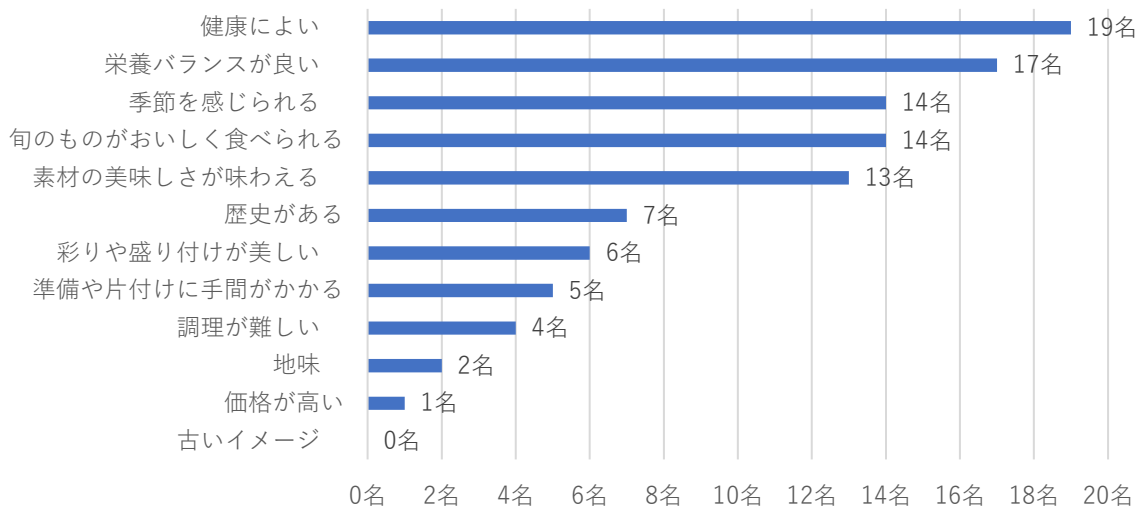


モデル授業アンケート結果

新潟大学附属長岡小学校【保護者】

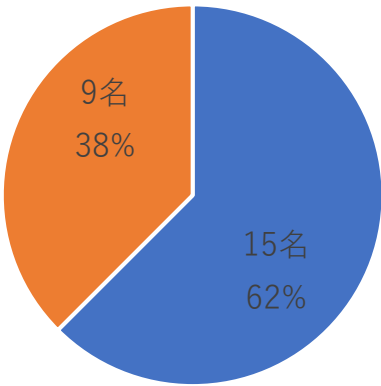
設問7:和食についてのイメージはどのようなものですか。(複数回答)

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)

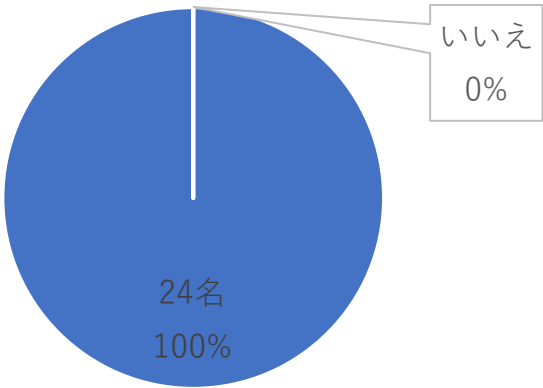
図8 (単一回答 n=24)



■ はい ■ いいえ

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

図9 (単一回答 n=24)



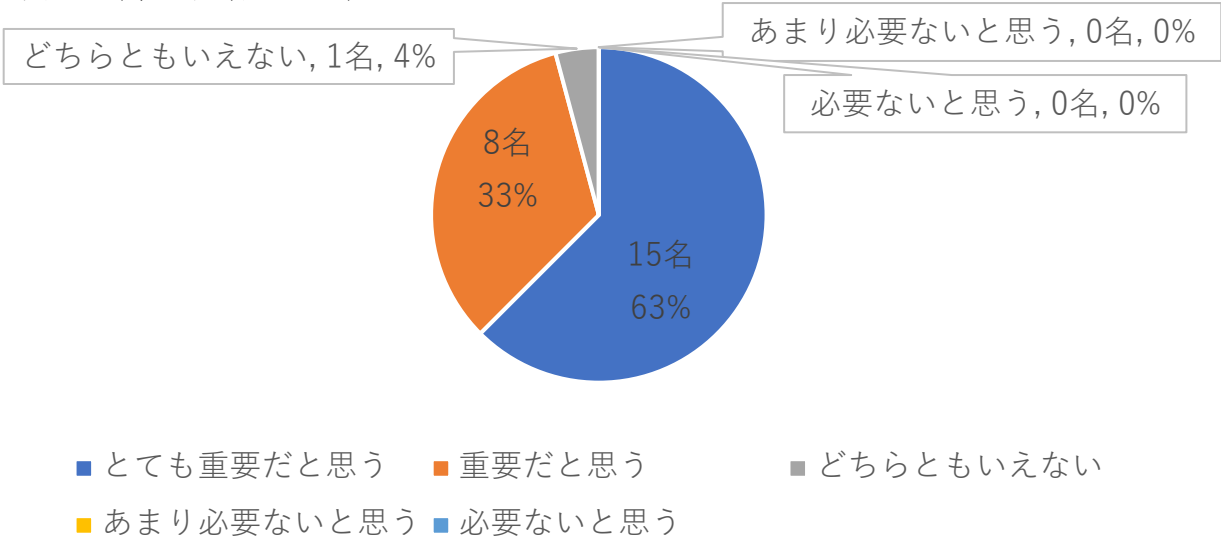
■ はい ■ いいえ

モデル授業アンケート結果

新潟大学附属長岡小学校【保護者】

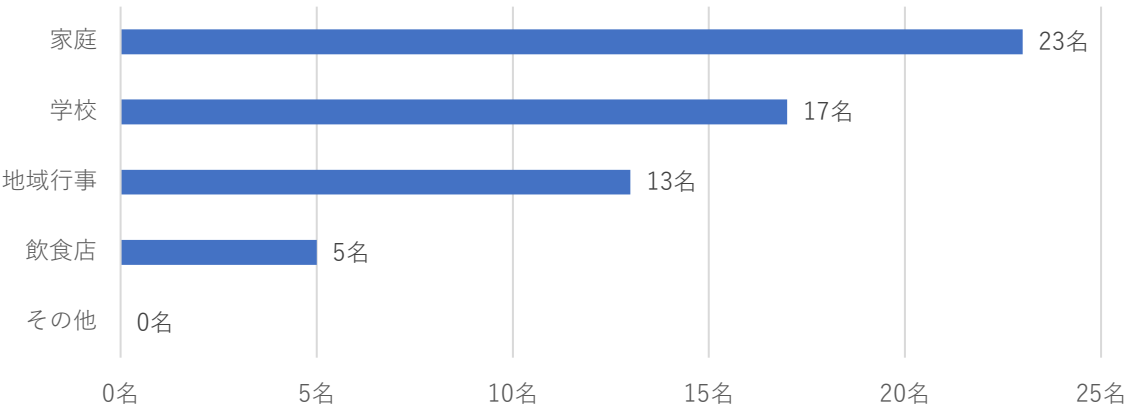
設問10:和食文化を次世代に継承することは重要なことだと思いますか(択一)

図10 (単一回答 n=24)



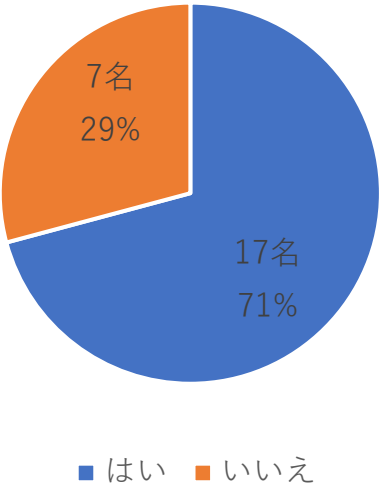
設問11:和食文化を保護継承する場として適切な場所はどこだと思いますか(複数回答)

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)



モデル授業アンケート結果

新潟大学附属長岡小学校【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)

- ・同じ料理でも時代や作る人の世代によって使う食材や調理方法が違うので、そういったことを学べると楽しそう。
- ・和食の歴史、子どもでも作れる和食レシピ
- ・子供向けの味付けの和食レシピ
- ・旬の食材を使用した料理
- ・簡単に作れる和食のレシピなど、子どもと一緒に出来るものが学べれば、お互いさらに興味が持てると思います。
- ・のっぺの調理実習
- ・1回で終わるのではなく、継続的に旬のものを使った料理や米粉などのように地域でたくさん収穫できるものの第2、第3の活用方法など地産地消とムダを生まない食をテーマにしていると良いなと思います。
- ・学校で親子行事として、市の行事として
- ・子供達が興味、関心を持つように学校では授業や給食での学び、家での料理その料理や食材についての会話などが必要ではないかと思う。
- ・地域の材料で手軽に作れるメニューの紹介、地域の料理の栄養価の紹介
- ・発酵食品（子供が喜ぶレシピなど）

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)

- ・興味・関心をもつことが必要。洋食の方が子供が喜ぶのでどうしても食卓にならぶ買う数がふえてしまう。
- ・レシピの作成と公開
- ・おばあちゃんとの会話
- ・食べる機会、作る機会
- ・親から子へレシピを受け継いでいく
- ・学校であれば、調理実習で実際に作ったり、授業ですばらしさを伝えたり、家庭であれば、普段の食事に意識して取り入れるなど。
- ・良さを知る
- ・食はその土地の文化や風土がとてもつながりの強いものだと思うので、「家庭の味」を大切にできるのが一番良いと思います。しかし核家族化や共働きの多い時代でもあり、時間のかかる食事はなかなか難しいような気もするので、食材キットで手軽に作れたり、まずは"食べる機会"が増えることが必要なのではないでしょうか。
- ・伝え続ける事、実践していくこと、和食にふれる機会を増やすこと
- ・学校や家庭での食事で和食を取り入れること、正月料理など季節感を大切に料理は、子供と一緒に調理する。
- ・家庭では用意することが難しいので、和食メニューのある飲食店が増えてくれると良い。
- ・幼少時から家庭や学校等で身近に触れる機会を増やすこと
- ・だしをとること とり方を教える、学ぶこと おにぎりも