

# 調理実習や調理経験に関するアンケート調査からみた 保育者を目指す学生の食に関する意識

高妻瑠弥乃

## A Questionnaire Survey on Cooking Practice and Cooking Experience Food-related attitudes of students who want to become childcare providers

Rumino KOUZUMA

### 1. 研究の背景と目的

厚生労働省（2004）「食を通じた子どもの健全育成（－いわゆる「食育」の視点から－）のあり方に関する検討会」報告書」には、食べることは生きるための基本で子どもの健やかな心と身体の発達に欠かせないものであり、乳幼児期から発育・発達段階に応じた豊かな体験を重ねていくことで、生涯にわたって健康でいきいきとした生活を送るための食を営む力が育まれていくと述べられている。また、子どもが「食」に関わりながら成長して楽しく食べる子どもになることを目指し、それが生活の質（QOL）の向上や、身体的、精神的、社会的健康につながるとしている。このように子どもが食事を楽しみ、生涯にわたり健康でいきいきとした生活を送れるよう成長するために、保育者は子どもが食事作りに関わる活動の機会を設け、家族や仲間のために調理や準備をする経験が得られるよう取り組む必要がある。

日本保育協会（2012）「保育所食育実践集VI－保育所における食育に関する調査研究報告書－」によると、学童時期になると生活体験、自然体験、家事体験等の実施率が高いほど正義感や道德観が身につくため、幼児期からの自然体験、生活体験等を積極的に推進できる生活環境づくりが、正義感、道德観、自立性などの育成に役立つとしている。保育所で行われる食育活動のひとつに子どもたちが調理（クッキング）を体験する調理保育があるが、これは体験的に行う学習であり、より経験的・実践的で教育効果は大きいとも述べられている。

これらのことから、保育所では栄養士や調理員だけでなく、子どもの直接処遇にあたる保育者自身も、主体的に調理保育などの体験的な食育をすすめることが望ましい。しかし、高妻ら（2022）によると、保育者養成校で保育者を目指す学生を対象とした調査において、卒業後に保育者となった際、子どもたちに食育を実施することに不安を感じている学生が少なからずいることが確認されている。そのように不安を抱えている状況では、保育者の積極的な食育活動への取り組みは望めないであろう。しかし、多くの保育所では食育基本法に基づいた食育活動が行われており、保育者には子ども達に食育を指導するための正しい知識と実践力が求められている。そのためには、まず学生自身が自らの食生活に興味を持ち、学生のうちから積極的に調理に携わり、調理に対する苦手意識や抵抗感を払しょくすることが、卒業後に意欲的に食育活動に取り組むことに繋がるのではないだろうか。

そこで本稿では、保育者養成校学生の調理保育に対する意欲や、自分自身が調理を行う際の意識について調査および分析を行った。今回の調査では、特に保育者養成校における学生の「調理過程における得意・不得意」や「調理実習における抵抗感」、「調理保育への意欲」に重点を置き、その

実態を探ることで、積極的な幼児期の食支援に取り組める保育者の養成教育の課題について検討することを目的とした。

## 2. 方法

### (1) 対象者及び調査方法

調査は M 県内の短期大学保育科のうち保育士資格取得を目指す 2 年次学生 134 名を対象に、Google forms を用いたウェブアンケートを実施した。調査票には、本調査の主旨、方法、個人情報保護、本調査で得られた情報の目的以外の使用はしないこと、協力は自己の自由意志によって決定されること、協力の途中離脱が可能であること、同意の有無による不利益や回答内容による不利益を受けることがないこと、調査に協力した場合の権利保護を記載した。

調査期間は 2023 年 4 月 10 日から 4 月 30 日までの間で実施し、回収された各アンケートのすべてに回答が得られたものを有効回答とした。その結果、有効回答数は 128、有効回答率は 95.5% であった。

本研究は、宮崎学園短期大学の人を対象とする研究に関する研究倫理審査会に申請し、承認されている（承認番号 2023001）。

### (2) 調査内容

調査内容は、食育への意識と認識について 5 項目、過去に受けた食育経験について 5 項目、自身の食育活動について 9 項目、調理に関する意識について 12 項目、生活習慣と食生活について 7 項目の内容とした。

#### ①食育への意識と認識（5 項目）

まず、本調査を実施するにあたり、冒頭に本調査における「食育」の定義として文部科学省の Web サイトを参考に、質問項目の冒頭に「この調査において食育とは「食べ物を大事にする感謝の心」「好き嫌いしないで栄養バランスよく食べること」「食事のマナーなどの社会性」「食事の重要性や心身の健康」「安全や品質など食品を選択する能力」「地域の産物や歴史など食文化の理解など」を身につけるための教育を言います。」という一文を記載した。

食育という言葉の意味についての理解については、「言葉も意味も知っていた」「言葉は知っていたが、意味は知らなかった」「言葉も意味も知らなかった」の 3 段階で評価した。食育という言葉をどこで知ったかの質問項目の選択肢については農林水産省の「食育に関する意識調査」を参考に作成し、16 の選択肢から複数回答と自由記述とした。食育への興味は「とてもある」「どちらかというところ」「どちらかというところない」「まったくない」の 4 段階で評価し、この 1 年間で食育について意識したことがあるかについては「はい」「いいえ」の 2 段階評価と、意識したと回答した場合に、それはいつどのようなときかを自由記述とした。

#### ②過去に受けた食育経験（5 項目）

過去に食育を受けた経験があるかを「はい」「いいえ」の 2 段階で、過去に食育を受けた時期を 6 の選択肢から複数回答とし、その食育はどのような内容かを自由記述でたずねた。幼児期の楽しかった食育経験の有無を「ある」「ない」の 2 段階で、その内容について自由記述で評価した。

#### ③自身の食育活動（9 項目）

保育施設での食育に対する関心と、保育者となったときに食育を実施したいかを「とてもしたい」「どちらかというところしたい」「どちらかというところしたくない」「まったくしたくない」の 4 段階で評

価し、保育者となったときに食育を実施したい場合にどのようなことをしたいかを自由記述でたずねた。また、保育者となったときに食育をすることに不安はあるかを「とてもある」「どちらかというところある」「どちらかというところない」「まったくない」の4段階で、不安がある場合の不安の内容を自由記述で評価した。保育者となったときに食育のなかでもとりわけ調理保育を実施したいかを「とてもしたい」「どちらかというところしたい」「どちらかというところしたくない」「まったくしたくない」の4段階で、実施したい場合の内容を自由記述で評価した。保育者となったときに調理保育を実施することへの不安を「とてもある」「どちらかというところある」「どちらかというところない」「まったくない」の4段階で、不安がある場合の内容を自由記述で評価した。

#### ④食事づくりに関する意識（12項目）

日頃の調理頻度を「週5日以上」「週3～4日」「週1～2日」「月1～2日」「ほとんどしない」の5段階で評価した。献立作成、調理のための食材の選別、調理のために食材に素手で触れること、食材を包丁で調理すること、食材を加熱調理すること、調理において味付けをすること、調理した料理を食器に盛り付けることを、それぞれ「とても得意」「どちらかというところ得意」「どちらかというところ苦手」「とても苦手」の4段階で評価した。保育者養成課程における授業内での調理実習の必要性について「とても必要」「どちらかというところ必要」「どちらかというところ必要ではない」「まったく必要ない」の4段階で評価した。また、授業内の調理実習で、自分の素手で直接食材に触れることへの抵抗感、授業内の調理実習で他者と調理をすることへの抵抗感、授業内の調理実習で他者が調理したものを食べることへの抵抗感を、それぞれ「とてもある」「どちらかというところある」「どちらかというところない」「まったくない」の4段階で評価した。

#### ⑤生活習慣と食生活（7項目）

日頃、正しい生活習慣を送るよう気にかけているかを「とてもあてはまる」「どちらかというところあてはまる」「どちらかというところあてはまらない」「あてはまらない」の4段階、気にかけている場合の内容を自由記述で、食生活についての意識を問う選択肢は「食生活指針」を参考に作成し12の選択肢から複数回答で評価した。食事を楽しいと感じるかを「とてもあてはまる」「どちらかというところあてはまる」「どちらかというところあてはまらない」「あてはまらない」の4段階、楽しいと感じる場合のシチュエーションを自由記述で評価した。食に対する意識に影響を与えた人やものを9の選択肢から複数回答で、与えられた影響について自由記述で評価した。

### 3. 結果

#### (1) 食育への意識と認識について

食育という言葉や意味の認識について「言葉は知っていたが意味は知らなかった」と回答した学生が最も多く93名(72.7%)、次いで「言葉も意味も知っていた」35名(27.3%)、「言葉も意味も知らなかった」と回答した学生はいなかった(表1)。食育という言葉はどこで知ったかは「学校」110名(85.9%)、「テレビ」44名(34.4%)、「新聞、雑誌」16名(12.5%)、「本」13名(10.2%)、「Web上のニュースサイト」13名(10.2%)と続いた(図1)。食育への関心は「どちらかというところある」81名(63.3%)、「とてもある」43名(33.6%)、「どちらかというところない」4名(3.1%)であった(表2)。短期大学に入学してからこの1年間で食育について意識したかについては「いいえ」77名(60.2%)で、「はい」51名(39.8%)を大きく上回った(表3)。

表 1 「食育」という言葉やその意味を知っていたか n=128

「食育」という言葉やその意味の認識	人数	%
言葉は知っていたが、意味は知らなかった	92	71.9 %
言葉も意味も知っていた	36	28.1 %

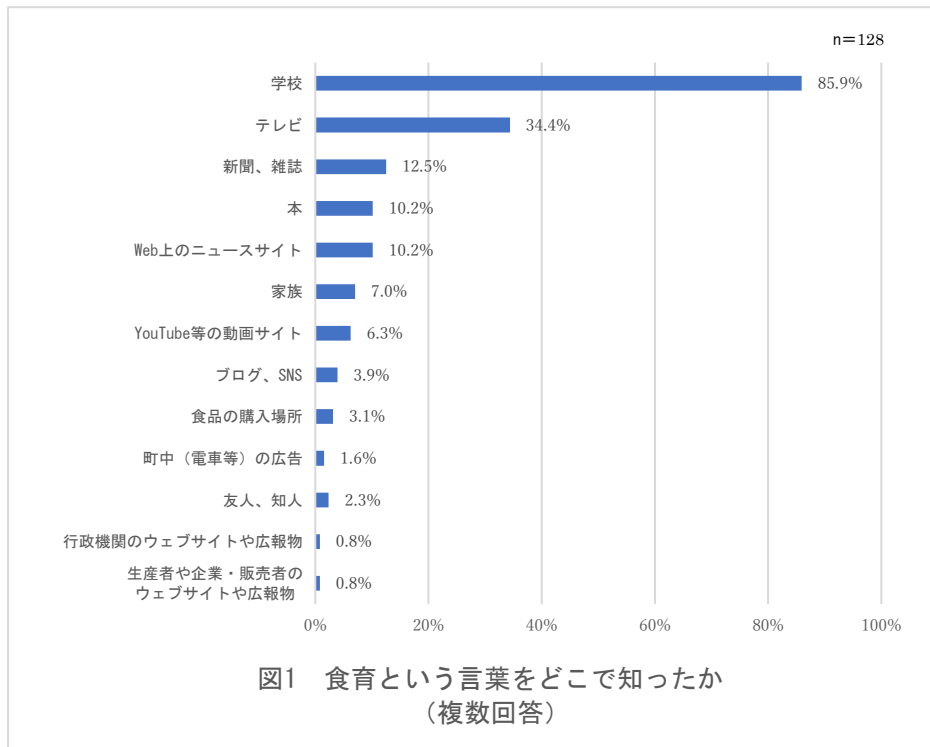


表 2 食育への関心度 n=128

食育への関心	人数	%
どちらかというとい	4	3.1 %
どちらかというとい	81	63.3 %
とてもある	43	33.6 %

表 3 この1年間での食育について意識したか n=128

この1年間での食育について意識したか	人数	%
いいえ	77	60.2 %
はい	51	39.8 %

## (2) 過去に受けた食育経験について

過去に食育を受けた経験があるかは「はい」98名（77.6%）、「いいえ」30名（23.4%）であった（表4）。また、過去に食育を受けた時期は「保育園や幼稚園」が最も多く50名（39.1%）、次いで「小学校」26名（20.3%）、「高校」22名（17.2%）、「中学校」8名（6.3%）、「短大」2名（1.6%）で（図2）、その内容として調理実習や栄養士の話し、野菜の栽培と収穫体験などがあげられた。

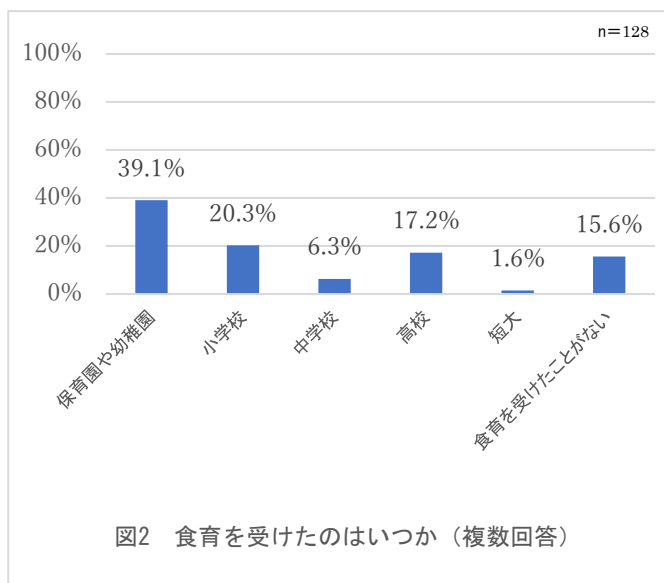
幼児期の楽しかった食育経験が「ある」のは86名（67.2%）、「ない」42名（32.8%）で（表5）、内容は調理実習や野菜の収穫体験であった。

表 4 過去に食育を受けたことがある n=128

過去の食育経験	人数	%
いいえ	30	23.4%
はい	98	76.6%

表 5 幼児期の楽しかった食育の経験の有無 n=128

幼児期の楽しかった食育経験	人数	%
ない	42	32.8%
ある	86	67.2%



### (3) 自身の食育活動について

保育施設での食育に関心があるかについて「どちらかというところある」67名（52.3%）、「とてもある」57名（44.5%）、「どちらかというところない」4名（3.1%）であった（表6）。卒業後に保育者となったとき食育を実施したいかは「どちらかというところしたい」62名（48.4%）、「とてもしたい」57名（44.5%）、「どちらかというところしたくない」9名（7.0%）で（表7）、実施したい内容は、調理実習や野菜の栽培体験、魚を触ってみる、食事のマナーや栄養バランスについての話しなどがあげられた。

表 6 保育施設での食育に関心があるか n=128

保育施設での食育に関心があるか	人数	%
どちらかというところない	4	3.1%
どちらかというところある	67	52.3%
とてもある	57	44.5%

表 7 保育者となったときに食育を実施したいか n=128

保育者として食育を実施したいか	人数	%
どちらかというところしたくない	9	7.0%
どちらかというところしたい	62	48.4%
とてもしたい	57	44.5%

保育者となったときに食育を実施することへの不安について「どちらかというところある」60名（46.9%）、「どちらかというところない」38名（29.7%）、「とてもある」27名（21.1%）、「まったくない」3名（2.3%）であった（表8）。不安の内容は、子どもにうまく説明できるか、包丁やガスコンロを使用する際の怪我や事故、自分の知識不足などがあげられた。保育者となったときに食育のなかでもとりわけ調理保育を実施したいかは「とてもしたい」65名（50.8%）、「どちらかというところしたい」45名（35.2%）、「どちらかというところしたくない」17名（13.3%）、「まったくしたくない」1名（0.8%）で（表9）、実施したい調理保育の内容はカレーライスやクッキー、地場産の食材を使用した調理などがあげられた。

表 8 保育者となったときに食育をすることに不安はあるか n=128

保育者として食育実施への不安	人数	%
まったくない	3	2.3 %
どちらかというもない	38	29.7 %
どちらかというところある	60	46.9 %
とてもある	27	21.1 %

表 9 保育者となったときに食育のなかでもとりわけ調理保育を実施したいか n=128

保育者として食育のなかでもとりわけ調理保育を実施したいか	人数	%
まったくしたくない	1	0.8 %
どちらかというとしたくない	17	13.3 %
どちらかというとしたい	45	35.2 %
とてもしたい	65	50.8 %

保育者となったときに調理保育を実施することへの不安について「どちらかというところある」63名（49.2%）が最も多く、次いで「どちらかというところない」31名（24.2%）、「とてもある」30名（23.4%）、「まったくない」4名（3.1%）で（表 10）、不安の内容については怪我や事故、衛生面や安全面での不安があげられた。

表 10 保育者となったときに調理保育を実施することに不安はあるか n=128

保育者として調理保育実施への不安	人数	%
まったくない	4	3.1 %
どちらかというところない	31	24.2 %
どちらかというところある	63	49.2 %
とてもある	30	23.4 %

#### （４）食事づくりに関する意識について

日頃の調理頻度は「ほとんどしない」42名（32.8%）が最も多く、次いで「月 1～2 日」29名（22.7%）、「週 1～2 日」28名（21.9%）、「週 5 日以上」16名 12.5%、「週 3～4 日」13名（10.2%）であった（表 11）。

献立作成、調理のための食材の選別、調理のために食材に素手で触れること、食材を包丁で調理すること、食材を加熱調理すること、味付けをすること、料理を食器に盛り付けることについての

表 11 日頃の調理頻度

調理頻度	人数	%
ほとんどしない	42	32.8 %
月 1～2 日	29	22.7 %
週 1～2 日	28	21.9 %
週 3～4 日	13	10.2 %
週 5 日以上	16	12.5 %

意識は表 12 に示したとおりである。

表 12 食事づくりに関する意識

n=128

	とても得意		どちらかという得意		どちらかという苦手		とても苦手	
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
献立作成	7	5.5	28	21.9	68	53.1	25	19.5
食材の選別	13	10.2	49	38.3	57	44.5	9	7.0
食材に素手で触れる	43	33.6	61	47.7	21	16.4	3	2.3
包丁での調理	32	25	59	46.1	35	27.3	2	1.6
加熱調理	43	33.6	62	48.4	20	15.6	3	2.3
味付け	31	24.2	53	41.4	42	32.8	2	1.6
盛り付け	22	17.2	61	47.7	42	32.8	3	2.3

表 13 保育者養成課程における調理実習の必要性

n=128

授業内での調理実習は「とても必要」と感じる学生が 83 名 (64.8%)、「どちらかという必要」42 名 (32.8%)、「どちらかという必要ではない」3 名 (2.3%) であった (表 13)。

保育者養成課程に調理実習は必要か	人数	%
どちらかという必要ない	3	2.3 %
どちらかという必要	42	32.8 %
とても必要	83	64.8 %

調理実習で自分の素手で直接食材に触れることへの抵抗感、調理実習で他者と調理をすることへの抵抗感、授業内の調理実習で他者が調理したものを食べることへの抵抗感を表 14 に示した。

表 14 調理実習に関する意識

n=128

	とてもある		どちらかというある		どちらかというない		まったくない	
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
調理実習で素手で直接食材に触れる抵抗感	6	4.7	23	18.0	35	27.3	64	50.0
調理実習で他者と調理をする抵抗感	4	3.1	3	2.3	38	29.7	83	64.8
調理実習で他者調理のものを食べる抵抗感	6	4.7	9	7.0	41	32.0	72	56.3

#### (5) 生活習慣と食生活について

正しい生活習慣を送るよう気にかけている学生は「どちらかというあてはまる」59 名 (46.1%)、「どちらかというあてはまらない」35 名 (27.3%) 「とてもあてはまる」32 名 (25.0%) 「あてはまらない」2 名 (1.6%) で (表 15)、気にかけることとして、早寝早起

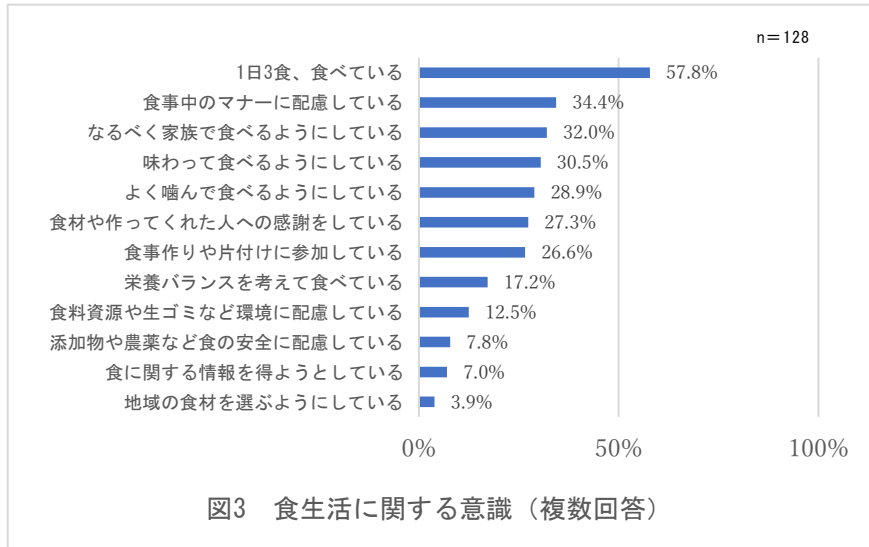
表 15 日頃、正しい生活習慣を送るよう気にかけているか

n=128

日頃、正しい生活習慣を送るよう気にかけているか	人数	%
あてはまらない	2	1.6 %
どちらかというあてはまらない	35	27.3 %
どちらかというあてはまる	59	46.1 %
とてもあてはまる	32	25.0 %

き、睡眠時間の確保、1日3食、食べるようにすることなどがあげられた。

日頃の食生活について「1日3食、食べている」ことを意識していると回答した学生が最も多く74名（57.8%）、次いで「食事のマナーに配慮している」44名（34.4%）、「なるべく家族で食べる」41名（32.0%）であった（図3）。



食事を楽しいと感じるかについて「とてもあてはまる」86名（67.2%）、次いで「どちらかというにあてはまる」40名（31.3%）、「どちらかというにあてはまらない」1名（0.8%）、「あてはまらない」1名（0.8%）と回答し（表16）、その楽しいと感じるシチュエーションは、多くの学生が他者との食事時間と回答した。

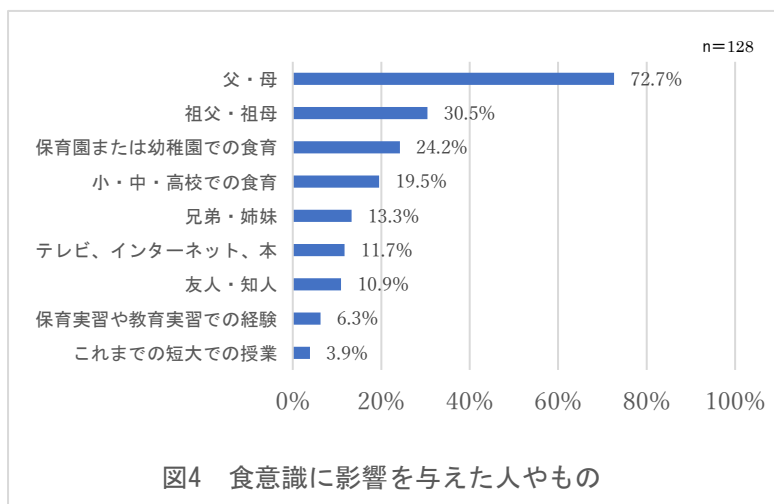
食に対する意識に影響を与えた人やものは両親が最も多く93名（72.7%）、次いで祖父母39名（30.5%）、保育園または幼稚園での食育31名（24.2%）で（図4）、与えられた影響について、

食事を美味しそうに食べる姿、食への興味、食事マナーなどがあげられた。

表16 食事を楽しいと感じるか

n=128

食事を楽しいと感じるか	人数	%
あてはまらない	1	0.8%
どちらかというにあてはまらない	1	0.8%
どちらかというにあてはまる	40	31.3%
とてもあてはまる	86	67.2%





#### 4. 考察

調査の結果から、71.9%と多くの学生が食育という言葉は知っているものの、その意味を理解していないことが示された。学校やメディアを通じて食育という言葉を知っているにもかかわらず、意味を理解していないということは、その伝え方や教育方法が理解しにくいものであった可能性がある。今後の食に関する教育については教育機関や関係機関が連携し、より興味深く理解しやすいものにする工夫が必要である。また、食育に対する関心について「どちらかというところ」と「とてもある」を合わせた96.9%の学生が関心を持っている一方で、「どちらかというところ」と回答した学生も3.1%いた。調査対象の学生は保育者養成校に入学してから本調査に回答するまでの1年の間に保育所実習も経験し、実際に保育現場において子どもへの食支援の場面に接する機会があったにもかかわらず、食育について意識した学生は半数以下の39.8%で、意識しなかった学生は60.2%であった。主に乳幼児期の食育について学修する保育士資格必修科目の「子どもの食と栄養Ⅰ」「子どもの食と栄養Ⅱ」は、M短期大学では2年次に半期ずつ開講されているため、本科目受講以前の入学後1年間で実施される保育所実習の経験や他科目の受講では、食育に対する意識の向上にはつながらないことが考えられる。つまり、学生の食育に対する関心は高いが、養成校教育において食育に対する意識向上の機会が不足している可能性があり、科目「子どもの食と栄養」は他の教科との連携を通して入学初年度から食育に関心がもてるような働きかけを行うことが必要である。

過去に食育を受けた経験がある学生は全体の76.6%と多く、その経験は幼児期において受けたと感じている学生が39.1%と約4割にのぼった。特に、幼児期に楽しい食育経験を持つ学生が67.2%と多く、この時期の食育活動は成長してからも楽しかった記憶として残り、そのことが食に対する関心や正しい食習慣の形成に寄与する可能性がある。

保育所での食育に関心がある学生は96.8%と多く、卒業後に保育者となった際に自身が子どもたちに調理実習や野菜の栽培体験、食事のマナーや栄養バランスについての話などの食育活動を実施したいと考えている学生も92.9%と多く、特に食育活動の中でも調理保育を実施したいと考えている学生は86.0%いることが示された。しかし、保育者として食育を実施することに不安を感じている学生は68.0%、とりわけ調理保育実施に対する不安を感じている学生は72.6%と、保育者として子どもたちに食育を実施したい意欲があるものの、同時に多くが不安を抱えていることが明らかになった。前述のとおり、幼児期からの自然体験、生活体験等は、正義感、道徳観、自立性などの育成に役立つため、体験的学習である調理保育の教育効果は大きく、保育者が積極的に取り組みたい活動である。このことから、養成課程で学ぶ学生が卒業後に保育者として食育活動に取り組む際の不安感を軽減するための授業プログラムが必要である。

学生の日頃の調理頻度をみると、週5日以上調理を経験している学生が12.5%いる一方で、55.5%と半数以上がまったくしないか月2回以下しか調理をする機会がなかった。食事づくりに関する意識について、得意と感じるのはそれぞれ献立作成27.4%、食材の選別48.5%、食材に素手で触れる81.3%、包丁での調理71.1%、加熱調理82%、味付け65.6%、盛り付け64.9%、苦手と感じる学生はそれぞれ献立作成72.6%、食材の選別51.5%、食材に素手で触れる18.7%、包丁での調理28.9%、加熱調理17.9%、味付け34.4%、盛り付け35.1%となった。食材に触れ、食材を切り加熱し調味する、盛り付けるといった一連の調理過程に対する苦手意識を感じている学生は半数以下であったのに対し、栄養バランスを考えて献立を作成したり、そのためにどのような食材を使用するかを選別したりすることに対して苦手と感じている学生は半数以上と多く、なかでも19.5%と2割近い学生が献立作成に強く苦手意識を感じていることが示された。このことは、

子どもたちに栄養バランスを考えた食事摂取についての話をしたり、調理保育においてどのような食材を使用し何を調理するのかを立案したりすることに自信が持てず、食育や調理保育に不安を感じ、結果として実施する意欲はあっても積極的に取り組むことを阻害する要因となる可能性がある。

科目「子どもの食と栄養Ⅰ」「子どもの食と栄養Ⅱ」では各開講時期に1回ずつの調理実習を実施しているが、その調理実習の必要性を感じている学生は「とても必要」と「どちらかという必要」を合わせて97.6%おり、ほとんどの学生が養成課程での調理実習を必要と感じていた。しかし、調理実習において他者と調理したり他者が調理したものを食べたりすることに抵抗を感じている学生は、それぞれ5.4%、11.7%と少ないが、他者と共に調理し喫食する食材を素手で直接触れることに抵抗を感じている学生は22.7%と、調理実習で行われる作業の一部に抵抗感を感じる学生が約2割いることが示された。素手で直接食材に触れることについては、日頃の調理に対する意識を問う項目でも18.7%が「どちらかという苦手」「とても苦手」と回答しており、今後この要因について明らかにすることで、保育者を目指す学生の調理に対する抵抗感を理解し調理保育に取り組む意欲を向上させていくことに寄与すると考えられる。

日頃、正しい生活習慣を送るよう気にかけている学生は71.1%おり、食生活についても最も意識していることは1日3食食べることと回答した学生は57.8%と、多くの学生が食生活だけでなく生活全般を規則正しく健康的に過ごすことを意識していた。98.5%とほとんどの学生が、共食をはじめとした食事の時間を楽しんでおり、そのような充実した食生活を送ろうとする意識は、家庭や保育園、幼稚園などの保育・養育環境が大きな影響を与えていることが示された。

これらの結果から、将来保育者を目指す学生が卒業後に子どもたちと食育活動をしたいという意欲があっても不安を感じて諦めてしまうことがないように、食育の理解をはじめ調理保育に活用できる調理技術の修得等を授業プログラムに構成する必要があると示唆された。本調査の実施時期は短期大学2年次の4月で、子どもの食支援について主に学修する科目「子どもの食と栄養Ⅰ」の受講期間の初期段階であるため、今後は受講後の調査を実施し、食育や調理保育に対する意識の変化や、調理実習が及ぼす食育実施への不安感軽減の有効性について研究を深めていきたい。

#### 引用文献

- (1)厚生労働省（2004）「食を通じた子どもの健全育成（－いわゆる「食育」の視点から－）のあり方に関する検討会」報告書」<https://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/02/dl/s0219-4a.pdf>（最終閲覧2024/2/28）
- (2)日本保育協会（2012）「保育所食育実践集Ⅵ－保育所における食育に関する調査研究報告書－」<https://www.nippo.or.jp/Portals/0/images/research/kenkyu/h23eat.pdf>（最終閲覧2024/2/28）
- (3)高妻瑠弥乃・小林如乃（2022）「保育者養成校における学生の食育への意識と関心」宮崎学園短期大学紀要 vol.14, pp.55-66
- (4)食育って何?: 文部科学省 <https://www.mext.go.jp/syokuiku/what/index.html>（最終閲覧2024/2/28）
- (5)農林水産省（2023）「食育に関する意識調査」[https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki/r05/pdf/houkoku\\_1.pdf](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki/r05/pdf/houkoku_1.pdf)（最終閲覧2024/2/28）
- (6)文部科学省,厚生労働省,農林水産省（2000）「食生活指針」