

# （一社）日本調理科学会 COVID-19下における調理学実習の 実施に関するアンケート結果 （速報）

（一社）日本調理科学会会員の皆様

9月9日～20日に実施したアンケートにご協力いただきましてありがとうございます。ご多用中86件のご回答をいただきました。

速報版としてアンケート結果の概要をまとめました。

2020年前期・後期の調理学実習についての情報を、皆様に共有したいと思えます。

引き続き、アンケート結果の分析を行い、ガイドライン策定に向けて活動したいと考えています。今後ともご協力よろしくお願いします。

2020年9月23日

綾部園子

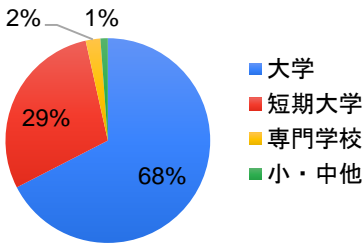
新井映子

高村仁知

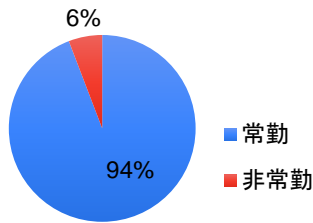
平尾和子

# 1.前期の調理学実習全般について

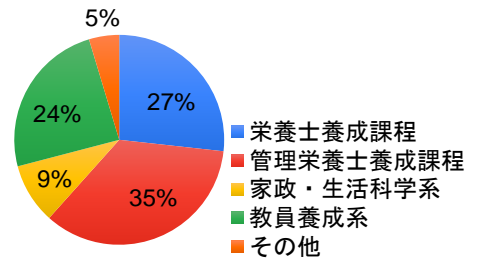
学校種



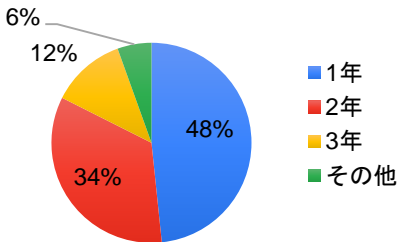
常勤・非常勤



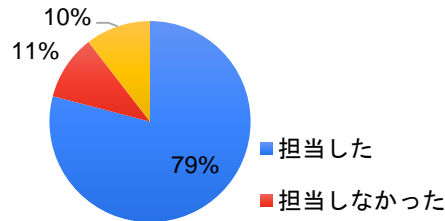
教育課程



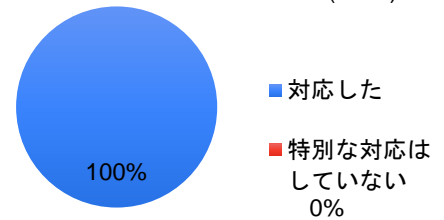
対象学年 (n=91)



前期の担当有無

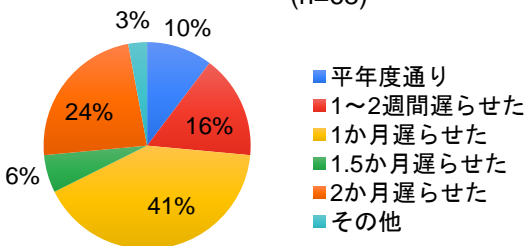


COVID-19で実習への特別な対応の有無 (n=68)



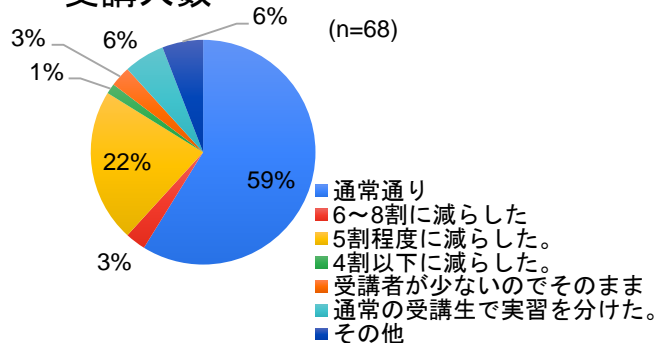
授業開始時期

(n=68)



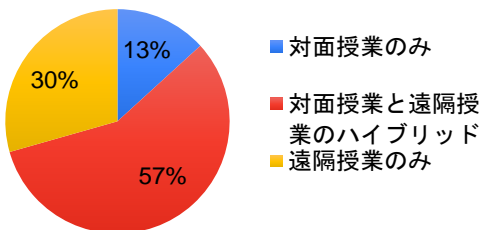
受講人数

(n=68)



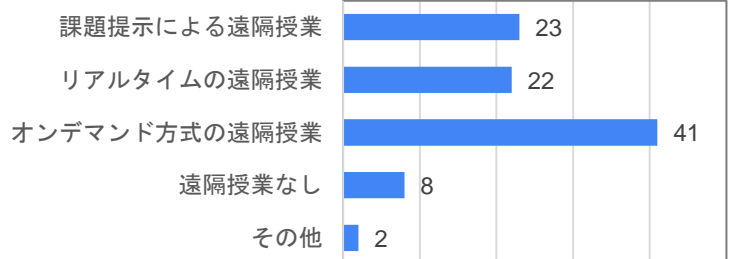
授業形式

(n=68)

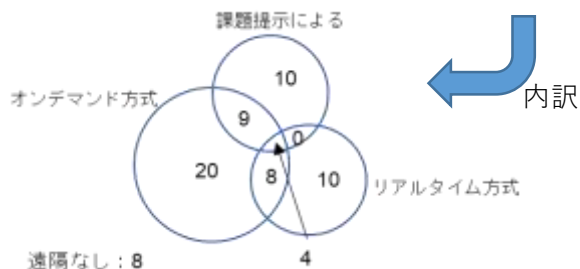


遠隔授業の方法

0 10 20 30 40 50

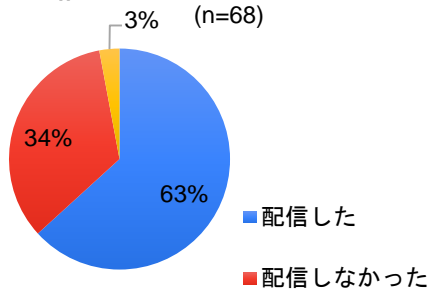


前期授業では対面授業のみで行ったのは13%、遠隔授業のみが30%で、ハイブリッドが57%で、87%が何らかの遠隔授業を行っていた。遠隔授業ではオンデマンド方式が63%、リアルタイムが34%でそれらの組合せも多かった。

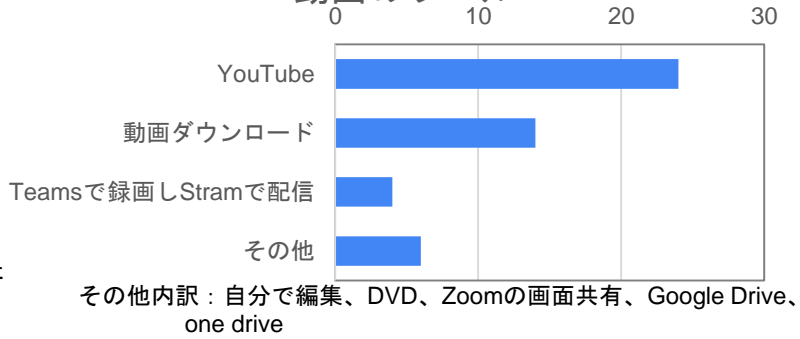


## 2.前期の動画配信について

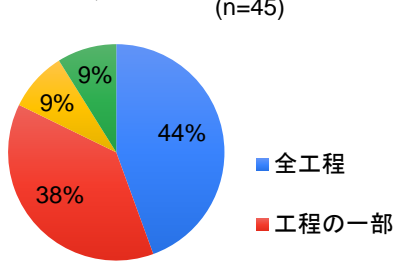
動画配信



動画のツール



どんな動画か

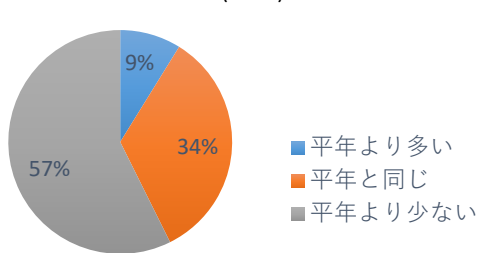


・動画配信は63%が行っており、自分で収録したものを配信しているケースが多かった。  
 ・配信した動画は、手元が良く見えたり、繰り返し見れたりする点が利点としてあげられた。

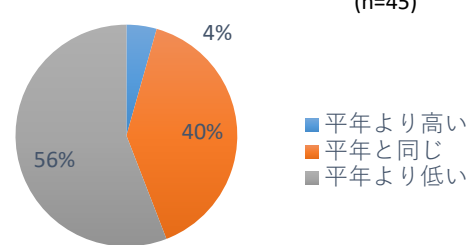
・前期の授業内容は57%が平年より少なく、56%が達成度が低いと回答したが、一方で平年と同じ授業内容が34%、達成度も平年と同じが40%であり、平年より良いとする評価もあった。  
 ・オンライン授業の長所としては、繰り返し学習できること、一人で作るの学ぶことが多いことなどが挙げられた。

## 3.前期の授業内容と成果について

授業内容



授業目標の達成度



その差をどう補うか

自宅での調理・課題	10
後期・次年度の授業	22
補講	4
動画配信	3
判断できない・検討中	3
その他	5

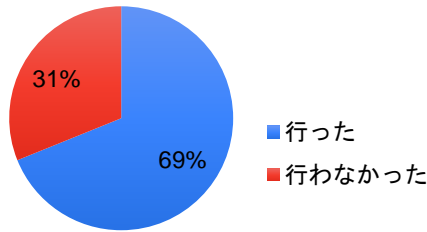
オンライン授業の長所

繰り返し動画や資料を見て学習できる	13
示範の手元の細かい点までよく見える	12
一人で作るので全工程を理解でき、消極的な学生に効果的	8
学生が好きな時に見ることが出来る（オンデマンド）	3
通常は伝えきれない内容も資料提示できる	2
自宅調理で家族に試食してもらえる	2
個人の学習状況が把握できる	2
事前学習に効果的	3
長所は見いだせない	3
など	

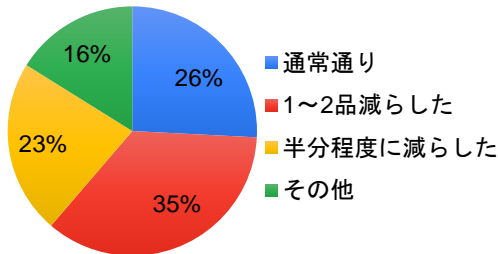
# 4.前期の対面授業（調理学実習）について

## 感染予防の配慮

### 対面授業を行ったか (n=45)

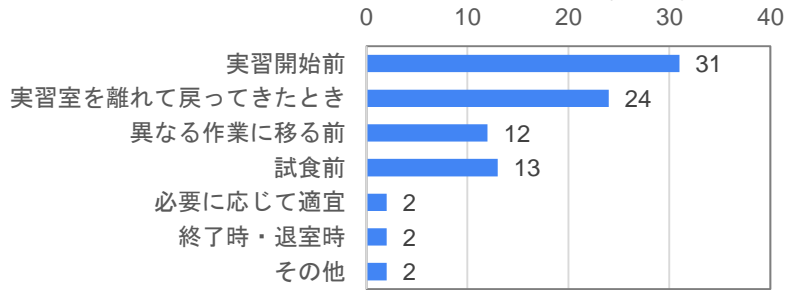


### メニューの品数



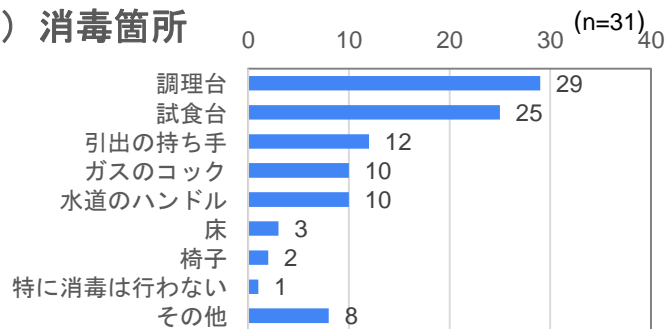
その他：1~2品、および試食を伴わない実験を実施品数は減らしていないが回数を減らした、特別献立、月による、など

### 1) 手洗い・消毒 (n=31)



その他：実習室に入った時、試食しなかった

### 2) 消毒箇所 (n=31)



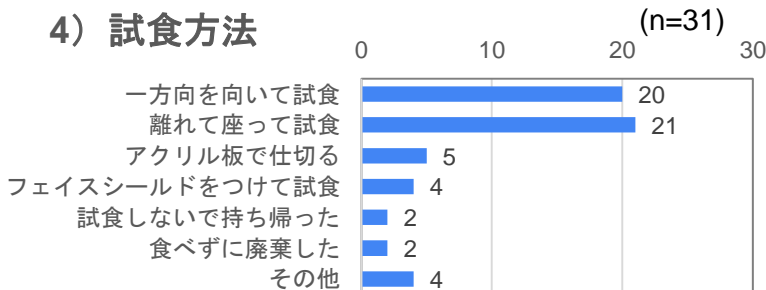
その他：調理器具、ドアノブ、マイク、アクリル板、フェイスシールド箸、カトラリー、食器、冷蔵庫、調味料入れなど

### 3) 示範の仕方 (n=31)



その他：換気、学生の私語厳禁、示範台と学生の間にパーティション、学生の間隔をあけた、など

### 4) 試食方法 (n=31)

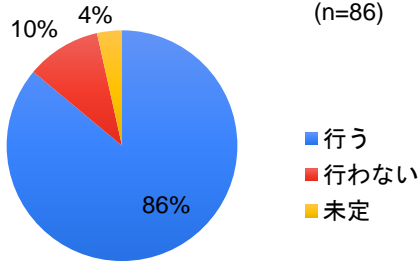


その他：対面で示範し食材料を持ち帰った、人数制限をした、正面に座らないよう指導、席に番号をつけて場所を確認

・前期に対面授業を行ったのは69%、で感染予防のために様々な配慮を行っていた。  
 ・メニューは班の人数を減らしたためか通常より少ないのが74%であった  
 ・手洗い・消毒をきちんと行っていた。  
 ・示範の際の飛沫予防を考え、マスクの着用、距離の確保などに十分配慮していた。  
 ・試食に際しても、一方向を向く、距離を開ける、アクリル板で仕切るなどの配慮を行っていたが、持ち帰ったり、廃棄するところもあった。

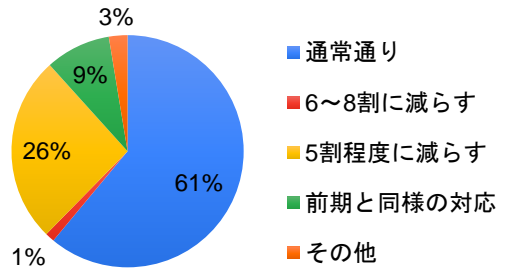
## 5.後期の調理学実習全般について

後期に調理学実習を行うか



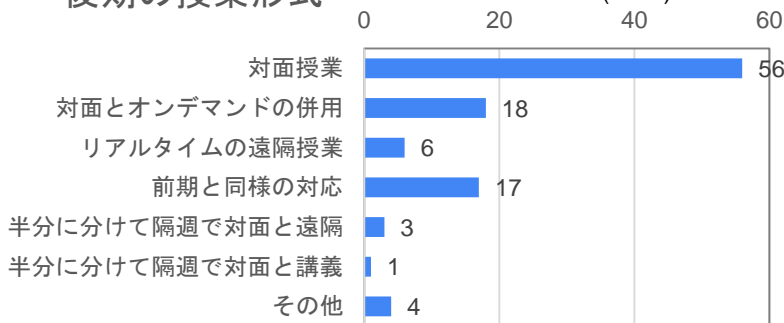
受講人数

(n=77)



後期の授業形式

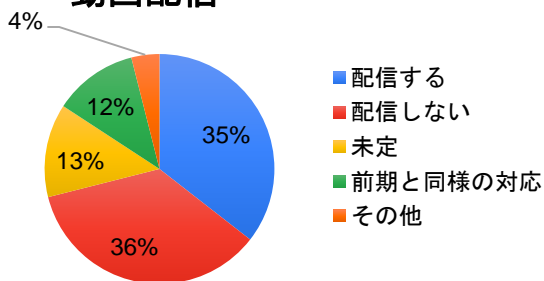
(n=77)



その他：資料を購入して予習を課す、状況が変われば遠隔授業、一部オンデマンドなど

動画配信

(n=77)

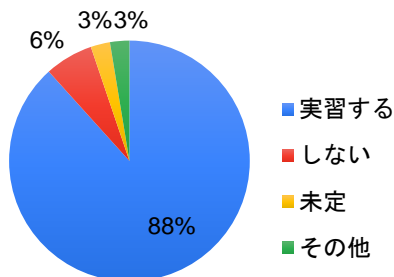


・後期の授業は86%が行うと回答した、この中には前期の実習を後期に回したものの含む。  
 ・後期の授業形式は対面授業が72%、対面と遠隔の併用が27%で、対面授業を主に予定していた。  
 ・後期も動画配信するのが40%で、クラスを半分に分けた際の遠隔授業用、あるいは実習の補足用、予習用としての配信である。

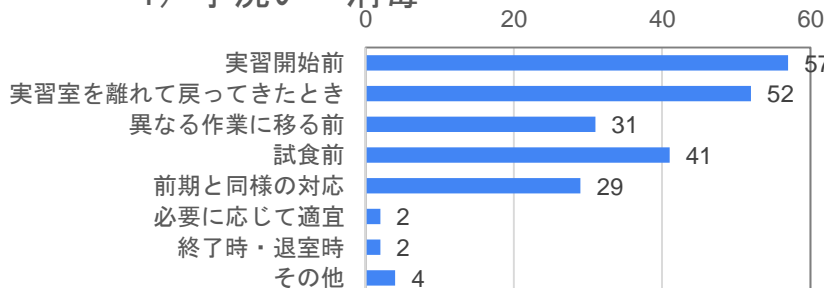
## 6.後期の対面授業（調理学実習）について

### 感染予防の配慮

#### 対面の実習 (n=77)

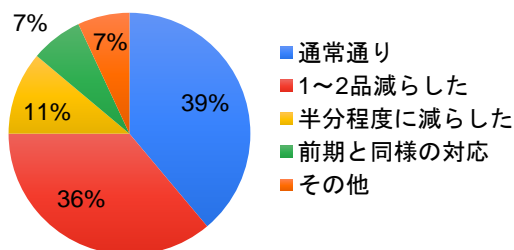


#### 1) 手洗い・消毒 (n=71)



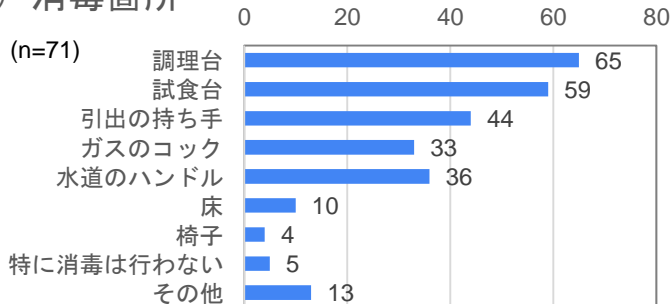
その他：入室時、生ものに触れた時

#### メニューの品数



その他：未定、示範を動画で流し前期分を補う  
前半は品数は減らし、後半はグループで

#### 2) 消毒箇所 (n=71)



その他：調理器具、ドアノブ、マイク、アクリル板、  
フェイスシールド、箸、カトラリー、食器、冷蔵庫、掃除機具、  
調味料入れなど

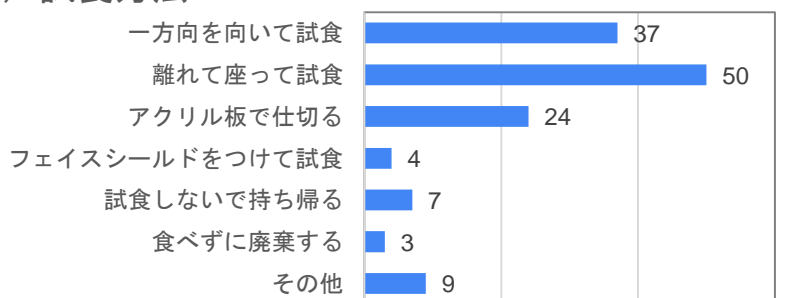
#### 3) 示範の仕方 (n=71)



その他：示範をしない、動画と示範を混ぜる、検討中、  
通常の人数の半数で実施、など

・後期の対面授業は88%が予定しており、前期よりも多い。  
・品数は減らすという回答が約半数であったが、前期よりはその割合は低い。  
・手洗い・消毒についても、十分に配慮する予定である。  
・示範の際の飛沫予防を考え、マスクの着用、距離の確保などに十分配慮していた。  
・試食に際しても、一方向を向く、距離を開ける、アクリル板で仕切るなどの配慮を行っていたが、持ち帰ったり、廃棄するところもある。

#### 4) 試食方法 (n=71)



その他：別教室の指定席で試食、未定、前期と同じ、全て個人盛にする  
授業では示範のみで、実習は自宅で行い、その結果を提出

## コメント（ご意見ご希望など）

（一部改変しました）

調理実験についてのアンケートも希望。官能検査などが内容として入ってくるかと思えますので。
コロナ禍で否応なくオンライン授業を経験したが、このメリットは大きく、来年が通常通りになれば、調理においては学内実習と自宅実習を組み合わせることで、個人個人の調理技術を高める機会を多くしたいと思う。
前期は対面授業がなかったが、後期は対面授業を希望する学生は多くいた。しかしながらコロナへの不安や諸事情で対面授業に不参加を希望する学生も少なからずいる。この学生たちに不利にならないためにも、対面学習での調理実習はデモンストレーションのみにして、その動画を配信することで、調理実習は全員が自宅でを行い、その結果を提出することにした。
試行錯誤での実施です。他大学の状況がわかれば参考にさせていただきたいと思う。
学ぶ姿勢により学力差は広がる傾向と考える。材料購入から片付けまで一人で作業を行うことで得ることもあるが、材料、器具などの使用に制限が生じた。味を覚える味覚教育は出来なかった。
前期、学生の自宅で調理してもらいましたが、秤が無い家があった。蒸し器はほとんどなかった。自宅での調理実習の難しさを感じる。 また、調理実習用の食材を購入するのにお金がかかって大変だったという感想もあった。
お金がかかったという意見があった。
食物系の大学ではないため、大学からも調理実習のあり方については個人の判断に任せると言われてしまい大変困った。他大学では器具の消毒などどこまで実施していたのか知りたい。
実習室が1つしかないため、35人程度のクラスを半数に分け、半分は普通教室で調理に関する学習、半分は実習を行いその後入れ替える方式で行います。
通常とは異なる広い実習室で行う予定
入室の際に、非接触体温計による測定、健康チェックシートの回答も行う。
具体的なマニュアル（注意する点）があれば大変助かる。学校は対面を推奨する動きだが、方法については担当教員に委ねられている。調理したものを廃棄することは防ぎたい（調理実習における試食はあくまでも試食であり会食ではない、学校において食堂などは運営されている、学校給食も実施されているため）と思っているが、学科の考えは廃棄なので苦慮している。
前期分は10回でいいことになった。本来は180分を12回だが、10回のうち6回オンラインでやり、4回分は未実施。後期の12回がオンラインとなったので、せめて前期の4回は対面でやりたいがいつになるのかわからない。 前期のオンラインは、180分なのでいつものデモンストレーション2回分をやれと言われ、大変だった。後期は、デモ1回分と講義等を行うことにした。
前期の前半は座学が遠隔授業だったため、座学と同じ日に実習がある科目は、実施日を土日祝日としていた。各学生にアルコールスプレーを配布し、着替える場所や講義の席など、使う前後に消毒するように指導したが、時がたつにつれて実習室内以外は消毒するという行為がおろそかになっていったと感じている。 また、実習では極力マスクを外すことを避けるような対策をしたが、昼休みの学生の様子を見ていると、至近距離で会話をしながら食事をしていたり、意識の低い学生が多いと感じた。 基本的に料理は容器に入れて持ち帰らせたが、夏ということもあり、遠距離通学の学生から、料理が悪くなってしまったという報告も受けた。 実習室、試食室のすべての窓は常に15cm程度開けて実習を行っているが、厳寒期にそれができるとも不安。
半数を対面で、半数はオンラインで自宅で実習を行わせる予定。対面授業の1班の人数が少ないため品数を減らしたが、オンラインで行わせる内容と合わせると、最低限教えたいことは網羅できそうです。
もともと履修者が少ないので、対面で行う予定。ただし、班の人数を減らし、それに伴い、料理の品数を減らす。 ぜひアンケート結果を知りたい。
グループで調理しているものを試食することに対して、衛生の面で不快感を持っている学生がいるのではないかと懸念しています。
履修人数により、実施方法が異なると思われました。
今後のコロナの発生状況次第で対応が変わるかも知れません。
前期が始まる前に学会で方針を示すべきだったのではないかと懸念しています。
結果を見て、対応の参考にさせて頂きたいと思えます。
学内でもさまざまな検討を行ったが、後期に向けて他校の先生方のご対応を伺いたいと思っていた。
従来より、大量調理マニュアルに沿って、実習をしていたので、コロナ感染症対策としては、「1/2の人数とすること、試食時のアクリル板・無言・短時間、食器洗浄スポンジの消毒（従来から実施）の徹底、試食室の掃除の折の手袋着用」が変更点。

病院や学校給食で食事が提供されている中で、調理学担当教員には、「調理実習のリスク管理により、学生の学修機会の確保ができるか」が試されているように感じている。覚悟して臨まねばならないと思うが、リスクゼロにはならないので、放り出せるなら放り出したいとも思う。故に、これ以上の対策はできないというところまでの対策を講じるしかないと考えている。

実習を行うにあたり、どちらに伺い、アドバイスを頂いたら良いか迷った。栄養士養成施設協会へ問い合わせをし、3密をさけることのみとの回答に、とても悩んだ。でも、これから栄養士となって、このような状況下にあっても3食提供しなければならない責任を持つので、早いうちに意識を高めて調理にあたってほしいと、6人班を4人班にして、お茶の淹れ方以外の料理は、4人分で実施した。

調理学実習がコアカリキュラムの中では、給食管理実習を意識して実施する事とあるため、生野菜の取り扱いについて普段の調理実習では行っていなかったが、次亜塩素酸ナトリウムで消毒殺菌し、ビニール手袋をはめさせて触る、切る作業をさせました。1年生にとっては、手がまだ慣れていなかったため、切る作業が大変でした。切り方を教え、リズムよく切り進めていく要領を伝えるには不利な状況でした。

後期も前期同様に行っていく予定ですが、手袋をはめて切る作業に慣れさせるのはとても難しく、皆様のご意見をお伺い、後期に活かしたいと思う。

大学が対面授業重視の方針であったので緊急事態宣言解除後は、対面授業で実施した。食物学の担当者が1名しかいないので、近隣の調理学実習担当の先生方に、事前にかなり情報交換をお願いし、実施マニュアルを作成し実習に備えた。このようなアンケートでの情報共有は大変ありがたいです。

結果的に、授業では感染者は出さずすみ幸いでしたが、助手もいない状況で、実習授業倍増、消毒等のコロナ対応、と疲労困憊。感染者をだしてはいけないというストレスは大変大きいものでした。皆さんのいろいろな工夫を共有できれば幸いです。

コロナ罹患者が出た場合は、遠隔対応の授業に切り替わることになっています。

今回の対応により課題になった点と良かった点があるかと思えます。試行錯誤するだけの余裕がなく、様々な対応をしております。自分が実施した授業だけで把握するのではなく、皆さんの対応とその影響や効果を知る機会となる本調査の実施は、たいへんありがたいと思います。栄養士養成や教員養成など、大学としてどのような学生を育てるかが異なるかと思いますので、それぞれの立場で分けて調査結果を検討していただいたり、可能であれば討議する場を設けていただいたりすることを希望いたします。よろしく願いいたします。

動画や資料の作成があまりにも膨大で疲弊した。調理技術の向上、段取り力、レポートの作成などは日々の対面での指導の積み重ねであることを改めて実感した。遠隔授業の限界を感じ。

#### 調理学実習Ⅰ（1年次）

例年に比べて、総合的な評価では到達度はややさがる。2か月遅れの6月1日から対面授業が開始され、例年の1年生のレベルまでもっていくのに時間を要した。5月の遠隔授業では、自分の弁当作りの課題と女子栄養大の料検のYouTubeを視聴してもらい、りんごの皮むきをもらったが、レポートをみるかぎりでは、ただりんごをとりあえずむいたというものが多く、まったく効果がなかった。対面の指導の必要性を実感した。

40名の授業学生を20名ずつにわけて、2つの調理実習室で実習を行った。2つの実習室は同じフロアにあり、収納庫でつながっている構造になっている。デモンストレーションは、1つの実習室で行い、左右前後1メートル以上の間隔を開けて着席させ、マスクとフェイスシールドを装着して行った。そのあと2つの実習室に分れて実習を実施した。本学では、かなり広いスペースの実習室であり、恵まれている。40名の受講学生に対して、教員1名と2名の助手で実施した。

#### 調理学実習Ⅲ（2年次）（1年次で調理学実習ⅠとⅡを履修・修得済）

例年、実施している授業とはやや異なったが、別の視点で力がついたのではないかと考えている。例年は「調理実習力、衛生管理、調理技能、調理作業工程、グループワーク力」に力を入れている。

今年度前期の総合的な評価では、例年と同程度の到達度であったと考えている。

調理学実習Ⅲでは、食材を用いた調理実習力の向上とともに献立作成力をつけることを目標としているが、例年、献立作成をさせるのみであったが、2020年度は1日の献立を作成させ、実際に自宅等で調理させて、食品構成表や給与栄養目標量との差を学生【ひとりひとりに】実感させることができた（対面と遠隔の併用）。

前期は7月対面での実習を実施した。実習内容を減らし、各自で実習し、自分がつくったものを試食するというやり方で行ったところ、調理の苦手な学生が熱心に実習に取り組む様子が見られました。後期も引き続き調理実習を行うので、学生の様子を観察していこうと思う。他大学の先生方の調理実習の方法について、情報交換できる場があると助かる。

通常の通年授業を全て後期に移し、2日続きで14時以降に実施する。デモに時間がかかると終了時間が遅くなるため、予習をさせた上で、1日目はデモと基本操作のみとし、2日目は授業開始と同時に作業を始めさせる予定である。10月から実施してみて、問題があればその都度対応していく。

オンライン調理実習の実施に、学生から「作ってはみたものの、何が正解か分からない」との意見があった。「技術の修得」という観点からは、作業時に生じる疑問を同期で解決できる従来の実習が望ましいと思った。自宅調理のメリットは、学生が主体的に考えて行動できる点、（家族がいる場合は、）自分が家族の1食分を作るという責任感をもって臨める点であったと思う。（大学生の事例）

前期の実習を開始するにあたっては、教員の感染学専門の医師にアドバイスをを受けて実施した。またシミュレーションを学部長、学科長、教務委員、事務課長等の立会いの下、助手と一緒にいき、不備がないかなどの確認を行ったうえでの実習となった。

ご協力ありがとうございます。  
今後、ガイドラインの作成を検討していきます。