

[資 料]

看護学科の食事づくり実習の展開と評価

(第 二 報)

— 実習直後の学生の反応 —

平山 朝子 山岸 春江 岡田 茂子
北山三津子 岡田 実 片平 敬子*
金子 仁子**

Reports on the practice of making meals in School of Nursing, Chiba University.

Asako HIRAYAMA, Harue YAMAGISHI, Shigeko OKADA,
Mitsuko KITAYAMA, Minoru OKADA, Keiko KATAHIRA,
Masako KANEKO

要旨 実習手順改善のために、実習直後の学生の反応を調べた。

1. 治療食に、あるイメージができているものもあり、この実習によって治療食を調理方法により変えることができると主張する者が多くなった。
2. 調理の基本技術の説明を十分行なう、試食をさせるなど学生自身の体験を用いた方法が効果を高めている。
3. グループワークによる実習は、当初の予想以上の成果を得ている。
4. 自分の生活に学びを生かしたいという意見は、全体の48%にのぼり、この関心を生かした実習を工夫したい。

Key words Practice of making meals
Student's Reaction
Fundamental Art of Cooking

I. 目 的

本実習の評価は、多角的・長期的な観察資料から実施しなくてはならないが、実習に参加した学生の意見や感想などは、当面の実習方法を改善工夫するための資料として貴重である。

前報のとおり、実習はグループワークで実施しているが、レポートを個人別に課しているため、本報ではその中の意見・感想を調べ、実習方法改善の資料を得たい。

II. 方 法

1976年入学者(2期生)から、1981年入学者(7期生)の本実習参加後の個人レポートに、①他人(患者)の食生活を世話する視点での気づき、②自分の食生活の振りかえり・生かし方、③その他感想・気づいたこと、に分けて記述させ、この記述を各年度毎に分類集計する。

III. 結 果

表1は、今回集計対象とした学生数と記述され

千葉大学看護学部地域看護学講座

Department of Community Health Nursing,
School of Nursing, Chiba University

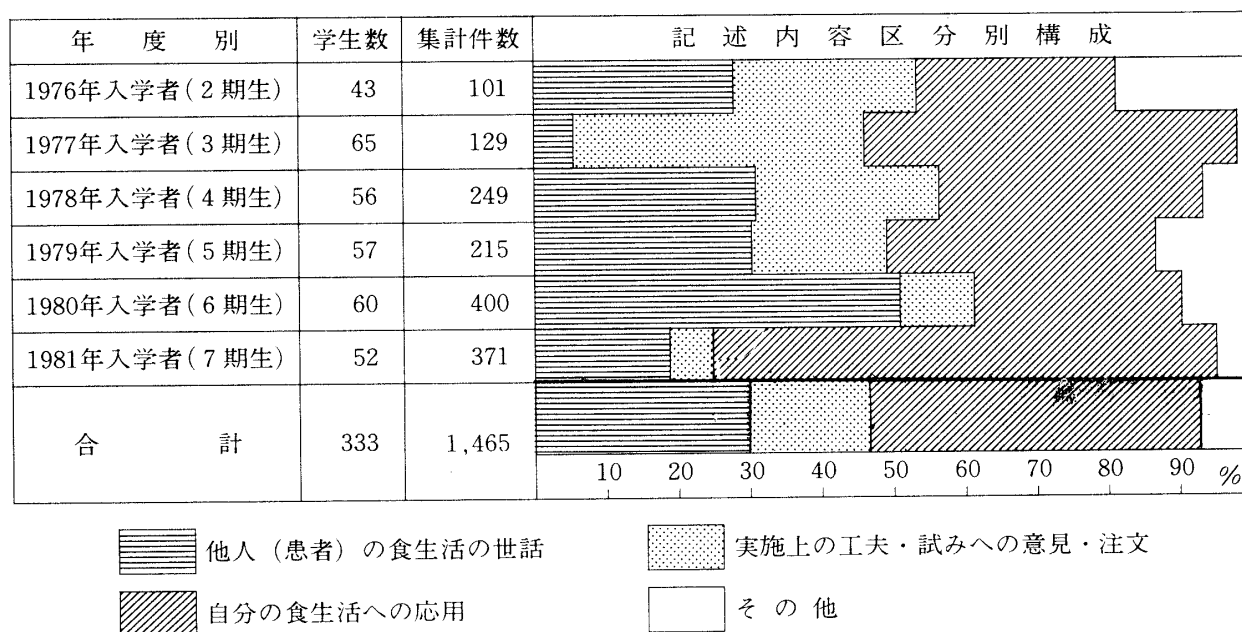
* 聖徳学園短期大学

Seitoku-gakuen Junior University

**筑波大学医科学研究科

Graduate School of Medical Science, the University of Tsukuba

表1 記述内容別集計件数・構成



た内容別集計件数である。

333名の記述から1,465件を取りあげたが、全体としては他人(患者)の世話という視点での記述31%、実習実施上の工夫や試みに対する意見・注文17%、自分自身の生活に生かすという立場からの意見45%であった。

(1) 他人(患者)の食事の世話をする立場からの気づき：表2のとおり調理方法の工夫の大切さを材料選び、味つけ、視覚的配慮など実習で印象に残った方法で例示して述べている例が多い。年度別にみると、1980年入学者(6期生)、次いで1978年入学者(4期生)において、調理技術で治療食を美味しくできる方法を学んだと述べている学生が多かった。

(2) 実習展開方法の試みに関連した意見・注文：表3のとおり実習方法についての具体的注文が中心である。既に改善してきたものが多く、したがって年度別に差もあった。また、今後に残されていることもある。iの意見は他人(患者)の食の援助との関連が欠けてしまっていたり、日常性に富んだ、平易な方法を追究することをねらった実習目的とは逆の反応であったりする点で今後検討すべきであろう。

(3) 学生自身の食生活の再考と改善：これまでの生活を振り返り役立つ点として記述されたのは、

表2 他人(患者)の食事の世話をする立場からの気づき

a. 調 理 大 の 切 工 夫	治療食を美味しくできること	58件
	そのための基本技術を強調したもの	210*
	満足感や食欲を促す方法	71
	基本食からの応用でつくるもの	39
b. 患 者 の 食 事 の 立 場	自分の作った食事への病人の立場からの評価	13
	食べる人の身体的ニーズに合わせる必要性	17
	食事指導をする場合の要件	25
	その他(治療食をとる人の立場で見直した意見)	14

※ 切り方、味つけ、盛りつけ、材料の選び方等の技術の合計である。

表3 実習実施上の工夫・試みへの意見・注文

c.	回数・時間増の希望	57件
d.	献立作り・材料準備段階への参加希望	33
e.	調理学などの追加学習への希望	19
f.	他の教科目との関連・差異につき述べたもの	8
g.	グループ人員が多い、実演が見えない等改善要求	45
h.	器具・設備への注文	29
i.	教育上気がかりな意見*	

※ 試食の感想のみで自分の好みと合わない、まずいとの主張や自分にはとても作れそうにもないといった否定的意見。

表4の各項である。全体として、この面での記述が多い。とりわけ多いのは、調理の基本技術として実演指導を加えた部分であり、1977年入学者（3期生）においてこの面での記述をした学生の占める割合が多かったことが特徴的である。

表4 自分の食生活への応用についての意見

味つけ、器具の使い方、切り方、盛りつけ方、配膳のしかた等の基本技術が役立った	339件
同一素材から各種料理をつくる、手順を考える等の大切さ	65
主食・主菜・副菜の食事構成の有効さ	79
食事づくり軽視の反省や実践したいとの意欲の記述	74

※ 5種類の技術の合計である。

(4) その他の意見：表5のとおり実習全体として楽しかったという意見を述べている学生は多い。また調理というものの意味や調理技術に関する気づきを述べたもの、グループワークで一つの食事を時間内に作ったプロセスをふり返り、役割分担の大切さを体験学習したというものなどである。

表5 全体の感想

実習が楽しいものとの意見	66件
調理における動作の意味など調理の再評価	31
グループワーク等実習過程の自己評価	13

IV. ま と め

(1) 他人（患者）の食生活の援助

年度別にこの記述が最も多かったのは、1980年入学者（6期生）である。この年度は治療食調理の技術が有益であったと述べた学生が極めて多く、特にこの年度では基本技術の解説に時間をかけたことの影響と思われる。

試食を実施したことによる効果も大と思われる。「高カロリー食の摂取や減塩食はやはりたいへんである」など食べる立場にたって、種々実感している。食べられない人に押しつけるのではなく、ともかくその状況を受け容れて一緒に考えていくことの大切さに気づいたと試食後の感想を述べている。

また、看護をするには、食事内容や調理方法の

指導まで出来なくては責任が果せないことに気づいたという学生もいた。

しかし、結果(2)に述べたように出来上った食事を自分の食べるものとしてのみとらえ、その適否を記述するだけの感想にとどまっている者もあり、これらに対しては援助者としての立場がとれるよう動機づける工夫が必要である。

(2) グループワーク

前報に述べたように、食事づくり作業をグループワークとし、特に学生同士の相互学習を促すためにメンバー編成上の操作などを行なった。その結果、例えばタイムキーパーを1人決めて全過程を予定通り実施でき、グループメンバーの力を確認でき、さらに喜びを共有したという報告もあった。また逆に他人の行動に必要以上の気をつかっている姿も報告された。6人編成は多すぎるとか、男子が手持ちぶさたになるとかグループ編成方法を検討すべきことも確認できた。

グループでの試食は、同じ物を食べても味などへの感じ方は多様であることを実感し、対象の日頃の生活実態や「食、への考え方を把握することの大切さを強調しているものもいた。

以上のように、実習実施に際しグループワークを前提として共同で学習させることを考えたが、まだ改善すべきところは残されている。

しかし、当初予想していた以上にグループワークによって刺激を得て行動していることがわかった。

(3) 学生自身の食生活への影響

自分の食生活をふりかえり、身近な問題として食事づくりをとらえるようにさせようとしてきた。その影響もあるが、結果(3)のごとく自分の生活に生かすという意見は非常に多かった。この時期では調理技術も未熟であり、家族から離れ独り生活している立場なので家庭教育として伝えられる機会に乏しい。一方、調理方法などに関心をもつ時期とも言える。したがって、自分の食生活にいかすという立場からの記述は毎年多くなっている。とりわけ1981年入学者（7期生）に多くなった。食事づくりの技術は、ふだんから実施し関心を向けておき、場数を踏むことも大切である。とくに

食事についての指導は、台所に入っ行って行なうというよりは、実態を問いながら間接的な情報を集めて行なうことも多い。そのような場合には、指導をする側が日常生活の中での経験を豊富にもっていて、具体的方法を提示できなくてはならない。そういった意味でも学生自身の生活の中で実践できるようにすることは望ましく、上記のごとき学生の関心の強さを有効に生かしていきたい。

(4) そ の 他

それまでの授業で治療食に対するイメージが出来上がっていたような感想も多く、この実習を経て、それが変わり、食べる人の気持ちに対応した調理方法が工夫できることに気づいたという学生もいた。これらも本実習のねらいとしては成功したものとと言える。また、感想の中には、調理の手順を学んだというのも多かったが、これは食事づくりカードによる手順書が完成し、これを使用したことによる。この手順書の提示は、食事づくりのプロセスを実地に体験することの大切さを伝えるのには極めて便利であったばかりでなく、実習目的を明確化していくために有効となっている。

本実習の過程において、学生は数多くの学び・気づきを得ていることがうかがわれる。食事をつくり、試食をするという体験の中で患者の食生活の援助のあり方と自分自身の日々の食生活を考えさせられる機会を持ったことの意義は大きかったようにみうけられる。

この実習の指導は、教員を志望している学生、栄養士を志望している学生、一般婦人等各種の対象に対する調理実習に深い経験を持つ講師が実施している。今後は担当講師とも共同して他の学生集団における反応や行動特徴とも比較しながら本学科における食教育の方法を工夫していきたい。