

論文

# 日本家庭科教育学会誌における研究動向

## —高校生の食に関わる内容の論文分析—

Historical Change of Research found in the Journal of Japan Association of Home Economics:  
Paper Analysis of the dietary contents related to high school students

土谷 清香 (高知大学大学院)<sup>1</sup>

柴 英里・菊地るみ子 (高知大学教育学部)<sup>2</sup>

TSUCHIYA Sayaka<sup>1</sup>, SHIBA Eri<sup>2</sup> and KIKUCHI Rumiko<sup>2</sup>

*1 Graduated School, Kochi University*

*2 Faculty of Education, Kochi University*

### ABSTRACT

The purpose of this study was to clarify how research contents have changed in Home Economics Education published from January 1960 (No. 1) to November 2014 (Vol. 57 No. 2), especially focused on the dietary contents related to high school students.

The results were as follows:

- 1) Papers of the dietary contents related to high school students were 91 of a total of 1151 papers (7.9%).
- 2) 42 of 91 papers were research studies (46.2%).
- 3) While there were only 7 papers on the dietary contents until 1970, since then more than 20 papers in each decade.
- 4) 20 of 91 papers were on the dietary contents, of which 7 were on cooking practice (35%)..

## I. 研究目的

家庭科は、将来の家庭建設者として民主的な家族関係のあり方を中心に、家族経営の全般について男女共に学ぶことを期待し、男女が選択して学ぶ教科として戦後にはじまった<sup>1)</sup>。しかし、戦前の裁縫科や家事科の流れもあり、選択履修したのはほとんど女子であった<sup>2)</sup>。その後1960年告示の高等学校学習指導要領より、女子のみ家庭科が必修となった<sup>3)</sup>。しかし、1985年に批准された女子差別撤廃条約によって、1989年告示の高等学校学習指導要領より家庭科は男女共通履修科目となった<sup>4)</sup>。2014年の現在、女子のみ必修科目と告示されてから54年が経過し、男女必修科目の告示から25年が経過したことになる。この54年間の間に家庭科教育は多くの研究者によって研究が進められ発展したと考えられる。

日本家庭科教育学会は、「家庭科教育に関する研究を增強し、併せて会員相互の親睦、向上、連絡をはかること」を目的に1958年6月に設立された<sup>5)</sup>。現在の日本家庭科教育学会は、年間4冊の日本家庭科教育学会誌を発行し研究論文の掲載が行われている。

長沢らの「高等学校必修家庭科履修者の感想文分析新構想研究東北地区のデータから(第2報)」によると、高校生の授業感想文では、食物領域の記述が多くみられ、特に「調理実習」に関する記述が目立っており、食生活分野の学習への関心度が高く人気があることを分析している<sup>6)</sup>。

土谷が2013年に高知県内の高等学校家庭科教員5名を対象に家庭科の各分野に関して授業時間の配分について聞き取り調査を行った結果では、全ての教員は調理実習を設けているため、食生活分野に関する学習を他の分野に比べ多くの時間を配分していることが分かった<sup>7)</sup>。

こうした現状を踏まえ、高等学校の食生活分野に焦点をあてて、日本家庭科教育学会における研究の動向に着目し論文分析を行うことは、今後の家庭科教育の発展に役立つと考える。本研究の目的は、日本家庭科教育学会誌における高校生の食に関する内容を取り上げて研究動向を明らかにし、今後の高等学校家庭科教育の食に関する授業研究に示唆を得ることである。

## II. 研究対象・研究方法

### 1 研究対象

日本家庭科教育学会誌の第1号(1960年1月)から第57巻2号(2014年11月)までに掲載された論文を全て点検し、まず高校生が対象になっている研究を抽出した。さらに、それらの論文の中から内容として食生活分野に関連している内容を「高校生の食に関わる内容」として位置付けた。日本家庭科教育学会誌第1号から第57巻3号の54年間に掲載された1151編の研究論文のうち「高校生の食に関わる内容」として抽出した91編の研究論文を分析対象とする。

### 2 研究方法

論文分析にあたっては、土居らが日本家庭科教育学会誌の中学校に関する内容を分析した際に用いた表1「研究方法の枠組み」に基づき、論文を「調査研究」「文献・事例研究」「授業研究」「教材研

究」「行動変容研究」の5つに分類した<sup>8)</sup>。さらに、小島が日本家庭科教育学会誌の小学校の食に関する内容を分析する際に用いた「授業研究に関する論文の研究内容による分析」に基づき、「学習形態」「教授行為」「教育内容」「教材」の4つに分類することで研究の変化を示す<sup>9)</sup>。

表1 研究方法の枠組み

調査研究	アンケート等で実態や意識を調べて分析する。
文献・事例研究	文献や事例について分析する。
授業研究	授業を行い、授業について分析する。
教材研究	実験や実習で教材を分析する。
行動変容研究	授業や実践の前後で生徒の行動の変容を分析する。

## III. 結果

日本家庭科教育学会誌第1号(1960年)から第57巻2号(2014年)に掲載されている論文は総数で1999年までに935編であった<sup>10)</sup>。その後216編あり、総合計は1151編であった。そのうち、高校生に関わる食内容について書かれている論文は91編であり、7.9%であった。以下では、研究方法による分類、年代による分類、授業研究による分類を分析した結果を述べることとする。

### 1 研究方法による分類

取り上げた論文の研究方法による分類をまとめたのが、図1である。取り上げた論文は、調査研究に関するものが最も多く46.2%(42編)を占めていることが分った。次いで教材研究17.6%(16編)、授業研究17.6%(16編)、文献・事例研究13.2%(12編)、行動変容研究5.5%(5編)であり、行動変容研究は最も少なかった。

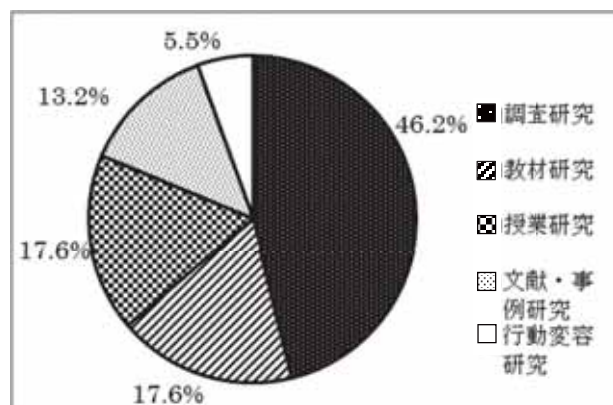


図1 高校生の食に関する論文の研究方法による分類  
(日本家庭科教育学会誌の分析結果 N=91)

### 2 年代による分類

取り上げた論文の年代における研究方法による分類をまとめたのが、図2である。1960年代の研究は7編であり、他の年代と比較して論文数が少ないことが分かる。さらに、授業研究と行動変容研究に関する論文は見受けられなかった。1970年代の研究は23編

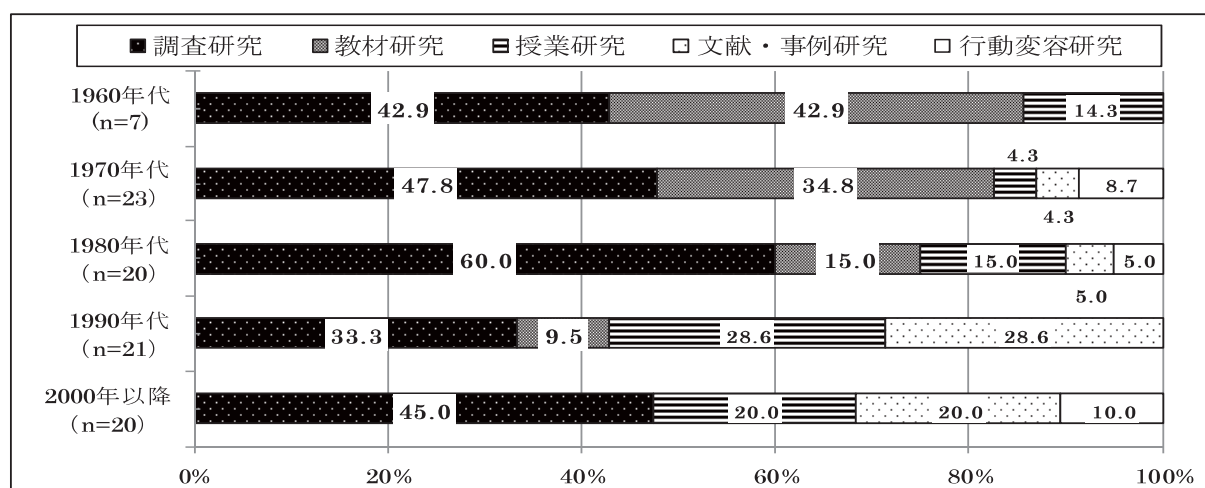


図2 高校生の食に関する論文の研究方法別推移（日本家庭科教育学会誌の分析結果 N=91）

あり、前年代より3倍近い論文掲載がなされていることがわかる。1980年代の研究は20編あり、他の年代と比較し調査研究の論文数が多いことがわかる。行動変容研究に関する論文は見受けられなかった。1990年代の論文は21編あり、調査研究が前年代と比較し半数近く減少している一方で、授業研究の論文数が多いことが分かる。行動変容研究に関する論文は見受けられなかった。2000年以降の論文は20編あり、2000年以降のみ教材研究に関する論文は見受けられなかった。調査研究は、全ての年代で最も多く占めていることから、年代を問わず、盛んに研究が行われていることがわかる。教材研究は、1960年の42.9%をピークに減少し続け、2000年以降は見受けられない。授業研究は、1970年代にみられ、1990年代に28.6%となり、急激に増加している。文献・事例研究は、1980年以前は5.0%前後であるが、1990年以降に約28.6%となり、急激に増加している。行動変容研究は1980年に出現し、8.7%であったが、1990年代には論文掲載は行われなかったが、2000年以降では10.0%みられるようになった。以下に、各年代の動向を示す。

### ① 1960年代

1960年代に掲載されている論文は、7編中2編は関らが行った「全国高等学校家庭科技術検定に関する考察」である<sup>11)12)</sup>。この研究では、質問用紙を用い、技術検定に対する意見や感想を分析した結果、高い級を持っている生徒ほど家庭科に対する関心度は高いことを明らかにしている。2014年現在も「全国高等学校家庭科技術検定」は開催されているが、1971年以降、「全国高等学校家庭科技術検定」に関する論文は1編も見受けられなかった。

### ② 1970年代

教材研究がこの頃より減少し始める一方で、授業研究が行われ始めていることが分かる。授業研究では、武藤が行った「調理におけるグループ学習の「手まち」」に関する研究がある<sup>13)</sup>。武藤は、2から5人における調理の様子を観察し、5人グループは2人グループ

に比べ約3倍の「手まち」が発生していることを明らかにし、「手まち」は調理実習の回数を重ねるごとに減少すると述べている。さらに、1970年代から行動変容研究も行われている。1970年代の行動変容研究は2編ある。1編は、足立が行った「調理学習における調味の指導について—計量スプーンの問題—」に関する研究である<sup>14)</sup>。足立は、実験グループを2つ作り、1グループは5日間連続して10回繰り返し計量スプーンでの調味料の計量の練習、もう1グループは1日だけ練習を行ったところ、何回も練習した方が誤差量の減少がみられたと明らかにしている。もう1編は、浜田が行った「高校生に対する揚げ物指導への一考察」に関する研究である<sup>15)</sup>。生徒の身近には、温度を一定に保つことのできる電気フライパンがある。電気フライパンは便利な一方で、生徒の感想は中華鍋で調理した揚げ物の食感の方がよい評価を出している点より、中華鍋で温度調節でき、揚げ物の衣を作れるようにした方がよいと明らかにしている。

### ③ 1980年代

1980年代に入ると、樋口らが行った「高校生の家庭生活に関する実態と意識(第1報)—衣・食・住生活について—」の研究のように、生徒の生活実態を調査し、教育上配慮すべきことを明らかにするような研究がみられ始めている<sup>16)</sup>。さらに、1989年告示の高等学校学習指導要領より家庭科は、男女必修教科となるため、増田らは1988年に「高校家庭科男女共学に関する調査研究(第2報)—男子社会人によってみた家庭科履修の効果—」<sup>17)</sup>と、「高校家庭科男女共学に関する調査研究(第3報)—男子社会人が望むこれからの家庭科—」<sup>18)</sup>を掲載している。このうち前者では、家庭科履修者と未履修者の未婚者は、男が台所に立つことに否定的なイメージを持つてはいるものの、実際の生活の場面では必要なことであるため、やっているうちに家事も男がすることに肯定的なイメージに変化すると明らかにし、履修者の方が未履修者に比べ結婚後も積極的に家事労働をしているとも明らかにしている。一方、後者の論文では、授業時間上、調理実習は1、2回しか指導を受けていないが、履修

者の最も生活に活かされる内容は「調理実習」と「食品の安全性(食品衛生・加工食品)」であり、未履修者の家庭科で学習したい内容も「調理実習」と「食品の安全性」が高かったことを明らかにしている。

#### ④ 1990年代

1970年代頃より行われてきた授業研究は、1990年代に急激に増加している。これは、1998年に告示された学習指導要領より家庭科が男女共通必修科目となったことによる増加であると考えられる。男女必修となったため、成瀬らの「貧血予防教育に関する研究(第1報)―高校生の貧血予防に関する知識習得度調査―」<sup>19)</sup>や鈴山らの「骨粗鬆症予防教育に関する研究―高校生の骨粗鬆症の認識度と食生活の実態―」<sup>20)</sup>の研究のように男女の食品や健康に関する知識の習得度の違いを明らかにして授業での取り扱い方について論じている研究もある。

#### ⑤ 2000年以降

2000年以降の論文は、20編中7編が調理実習に関する論文であった。調理実習に関して取り上げた長沢は「高等学校家庭科の調理実習にみる役立ち感」<sup>21)</sup>の中で、調理実習は将来一人暮らしをした際に役に立つと感じている一方で、約7%の生徒が調理実習を嫌い、と答え内男子が約90%を占めていることを明らかにしている。さらに、河村らが行った「高校家庭科教科書における調理実習の掲載状況および課題」<sup>22)</sup>に関する論文では、調理用語は、親から子へ家庭の伝統として調理を通して理解されてきたが、現在は伝承が薄れてきている。そんな中、学校教育における調理実習は調理用語を理解する上で重要な機会であり、調理法の具体的な操作と調理用語を結びつけるだけでなく科学的に認識し、他の調理法について応用して考えていくことも重要な機会となっている一方で、学習のねらいにおいてライフステージの配慮がないのが課題であると述べている。

### 3 授業研究による分類

取り上げた論文のうち研究方法が授業研究であった16編をまとめたのが、図3である。教育内容が5編31.2%と最も多くを占めており、学習形態4編25.0%、教授行為4編25.0%、教材3編18.8%であった。以下に、各研究内容の動向を示す。

#### ① 教育内容

教育内容についての論文は、1980年代に2編みられ、1990年代は3編みられ、計5編であった。1980年代の論文は、守田らが行った「調理実験授業の現状と問題(第3報)―生徒の意見―」<sup>23)</sup>に関する研究である。調理実験を授業で実施する際の注意点を生徒の調理実験授業に対しての意見から検証した研究であった。1990年代の論文は、1989年に告示された高等学校学習指導要領の「家庭一般」の内容に「献立と調理」<sup>24)</sup>の記載があるため、献立学習を取り入れ生涯にわたって健康的な食生活を営んでいくためには、どのような教育内容が望ましいか明らかにしようとした高橋らが行っ

た「健康志向度と献立構成力の関係」<sup>25)</sup>の研究や、自分の健康状態や活動量を把握した上で自分に合った食事を考える学習を取り入れ、効果を図る矢野が行った「食物摂取状況に対する自己評価(第1報)」<sup>26)</sup>、「食物摂取状況に対する自己評価(第2報)」<sup>27)</sup>の研究が行われている。さらに、1996年に、当時の厚生省の公衆衛生審議会が「成人病」を「生活習慣病」という新たな疾病概念を導入<sup>28)</sup>し、疾病の予防対策を推進したことにより、1990年代後半からの論文では生涯の健康のための食事に向けた教育内容について研究が行われている。このように、教育内容は、学習指導要領の記載内容や社会の求めている内容だけでなく、生徒の生活実態や生徒の意見を的確につかみながら工夫することが必要である。

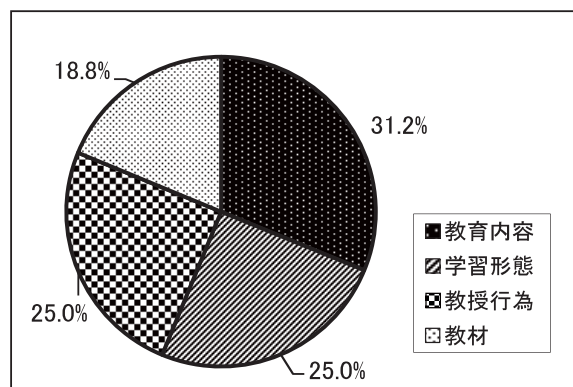


図3 授業研究に関する論文の研究内容による分類  
(日本家庭科教育学会誌の分析結果 N=16)

#### ② 学習形態

学習形態についての論文は、1970年代及び1980年代に1編ずつみられ、2000年以降に2編みられ、計4編であった。内容は、全てグループで行う調理実習に関するものである。1970年代の論文は、武藤が行った「調理におけるグループ学習の「手まち」」<sup>29)</sup>に関する研究である。各年代の結果の際にも記述したが、武藤は、2から5人における調理の様子を観察し、5人グループは2人グループに比べ約3倍の「手まち」が発生していることを明らかにし、「手まち」は調理実習の回数を重ねるごとに減少すると述べている。1980年代の論文は、喜名が行った「家庭一般における調理指導の実態とその問題点―沖縄の高等学校の場合―」<sup>30)</sup>に関する研究である。喜名は、授業時間数が少ない、生徒の嗜好と実習教材が不一致、一学級の生徒数が多いなどの問題が発生していることを受け、高等学校では家族の健康を守る食事の条件を費用・時間・性別・年齢に応じて考えるように調理実習を行うとよいと明らかにしている。2000年以降の論文は、石井らが行った「調理実習における共同的な学び(第1報)―知識・技能技術習得からみる指導の在り方―」<sup>31)</sup>、「調理実習における共同的な学び(第2報)―ケーススタディにみるコミュニケーションの形成―」<sup>32)</sup>に関する研究である。石井らは、グループで調理実習を行うことは、おいしい料理を作るという目的を共有し、協力しながらすすめる学びであり、グループによって、リーダー的生徒がいると、率先して行う傾向にあると明らかにして



いる。また、グループ内で調理知識や技能技術を教え合ったり、助けを求めたり、励まし・いたわり合うという生徒間でできるコミュニケーションは共同的な学びの戦略として、調理実習の授業に求められる方向であると明らかにしている一方で、友達同士の確認や質問の多さは友人への依存である場合もあり、手だてが必要であるとも明らかにしている。これらの研究から、学校教育の中で、調理実習の価値が認められている一方で生徒の性格的特性によって配慮が必要なことを明らかにしている。さらに、生徒の調理機会等において差がみられることから、授業対象とする生徒の実態に合わせた工夫及び配慮が求められる。

### ③ 教授行為

教授行為についての論文は、2000 年以降に 3 編みられただけであった。2000 年以降における河村らの「調理実習における問題解決的な取り組みに関する実践的研究」<sup>39)</sup>では、技術の習得を目指した問題解決的な授業を行う際は、教師が生徒の技術を把握した上で目標を設定することが必要であると述べている。また、加藤らの「高等学校調理実習におけるオリジナルレシピ集の開発—食生活の自立を促す授業実践—」<sup>40)</sup>では、授業時間内に調理実習が終わらない、教科書には調理のポイントや感想を書き込むスペースがないことを指摘し、オリジナルレシピを作成することで、調理段階の写真を掲載できるため、調理手順が理解しやすく、生徒が主体的に動き、50 分調理が可能となり、生徒のモチベーションアップにつながるといった効果があると述べている。これらのことから、教師の授業の進め方によって、生徒の理解や学ぶ深さは大きく変わってくることがわかる。

### ④ 教材

教材についての論文は、1960 年代に 1 編みられ 1990 年代に 2 編みられ、計 3 編であった。1960 年代の論文は、西村による、調理実習の際に用いる能率表の活用の有無による調理実習や学期試験での評価の比較であり、能率表を使用した方が成績の伸びが良くなるという学習の効果を明らかにした研究であった<sup>36)</sup>。1990 年代の研究は、石井らによる「中学校及び高等学校における献立学習の実態」であり、高等学校では中学校に比べ食分野における授業配当時間・作成献立数が多く、調理実習に関連させた指導を高等学校では実施している一方で、中学校・高等学校ともにコンピュータを活用しておらず、ソフト開発の課題があると述べている<sup>38)</sup>。調理カードやコンピュータソフトを用いて、視覚的・直感的に理解することのできる栄養学習・献立作成学習教材の開発は、今なお、生徒の理解を支援するためにも開発が求められている。

## IV. 考察と今後の課題

近年、高校生の食生活分野に関する研究は、調査研究と授業研究が中心となって進められている。高等学校の食生活分野に関する指導は、生徒の自立を目指し、一生の生活と大きく関連したものであ

り、将来のライフステージと関連をもたせることができれば、生徒の生活に活きる学びとはなりがたい。そのため、生徒の家庭環境や家庭における調理経験の差によって、求められる指導内容・指導方法の丁寧さには差がある。これは、社会状況や地域の環境によっても異なるため、調査研究によって、適宜生徒の生活実態を的確につかみ、教育内容を工夫することが必要である。また、生徒自身が将来を見据えて、自ら自分の生活に課題をもち解決し、生活をよりよくしようとする態度を身につけること、つまり、生徒がよりよい生活を営む方向に行動を変容させることが求められている。しかし、高等学校家庭科で目標とする生徒の行動変容についての長期的な研究はほとんど行われていないことが明らかとなった。

以上のように、授業研究はこれまでも研究が積み重ねられており、多様な視点から幅広い研究がある。しかし、授業実践にみられた成果がすべての集団においても共通に得られるとは言い難い。授業対象とする生徒の実態を的確に捉え、適宜先行実践に工夫を加えて実践することが必要であると考え。さらに、本分析において、定時制課程での研究はみられなかった。定時制課程における研究も今後必要ではないかと思われる。

## V. 要約

高等学校家庭科は、1989 年告示の学習指導要領より男女の必修科目となり現在で 25 年が経過している。そこで、本研究では、日本家庭科教育学会誌第 1 号(1960 年 1 月)から第 57 巻 2 号(2014 年 11 月)を取り上げて、高校生が対象になっている食生活分野に焦点をあてて高等学校家庭科の研究動向を明らかにし、今後の家庭科教育の授業研究の方向の示唆を得ることを目的とした。

論文分析の結果は以下の通りである；

- (1) 高校生の食に関する内容として掲載された論文のうち、46.2% は調査研究であった。
- (2) 1990 年代より、男女の生活実態・意識調査を行った上で、教育に必要なことを明らかにする論文が出始めている。
- (3) 2000 年以降は、調理実習に関する論文が 20 編中 7 編(35%) であり、多く取り組まれている。

日本家庭科教育学会誌に掲載されている論文を分析することは、今後の家庭科教育の授業研究の方向を得るのに有用である。本研究から高等学校の食生活分野に関する指導は、生徒の自立を目指し、一生の生活と大きく関連したものであり、将来のライフステージと関連をもたせることができれば、生徒の生活に活きる学びとはなりがたいことが明らかになった。さらに生徒の家庭環境や家庭における調理経験の差によって、求められる指導内容・指導方法には差が必要になるため、適宜生徒の生活実態を的確につかみ、教育内容を工夫することが必要であることも明らかになった。また、行動変容研究が少なかったことや定時制課程の生徒を対象にした研究が見受けられなかったため、今後、高校生の行動変容に関する長期的な研究や定時制課程における研究を行うことも必要である。

文献

- 1) 山本松代、成立当時の家庭科 家庭科誕生の経緯、家庭科教育、52 巻 9 号、pp6-13、1978 年
- 2) 日本家庭科教育学会編、家庭科教育 50 年、建帛社、pp29-31、2000 年
- 3) 大蔵省印刷局、高等学校指導要領、pp6-10、1960 年
- 4) 文部省、高等学校学習指導要領解説 家庭編、pp3-11、1989 年
- 5) 日本家庭科教育学会ホームページ  
(<http://www.jahee.jp/gaiyou.html> 2014 年 11 月 3 日採取)
- 6) 長沢由喜子、中屋紀子、日景弥生、高木直、西内みなみ、滝山桂子、高等学校必修家庭科履修者の感想文分析 新構想研究東北地区データから(第 2 報)、日本家庭科教育学会誌、44 巻 1 号、pp52-63
- 7) 土谷清香、高等学校家庭科におけるホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動に関する研究、平成 25 年度高知大学教育学部卒業論文、pp 70-88、2014 年
- 8) 土居佐智子・菊地るみ子、家庭科教育研究における中学校段階の位置づけ—日本家庭科教育学会誌の最近 20 年間の研究動向—、高知大学教育学部研究報告、68 号、pp35-42、2008 年
- 9) 小島千明、児童の実践力を育む小学校における食育に関する研究、高知大学大学院総合人間自然科学研究科修士論文、p6、2013 年
- 10) 2)に同じ、p99
- 11) 関志比子・春田和子、全国高等学校家庭科技術検定に関する考察 (第 1 報)、日本家庭科教育学会誌、10 号、pp59-63、1969 年
- 12) 関志比子・春田和子、全国高等学校家庭科技術検定に関する考察 (第 2 報)、日本家庭科教育学会誌、10 号、pp64-70、1969 年
- 13) 武藤八恵子、調理におけるグループ学習の「手まち」、日本家庭科教育学会誌、21 号、pp35-46、1977 年
- 14) 足立貞子、調理学習における調味の指導について—計量スプーンの問題—、日本家庭科教育学会誌、11 号、pp99-107、1970 年
- 15) 浜田磁子・山上睦子、高校生に対する揚げ物指導への一考察、日本家庭科教育学会誌、15 号、pp79-84、1974 年
- 16) 樋口哲子・佐藤清子・加藤悦・安東知子・加藤とみえ・平山静子、高校生の家庭生活に関する実態と意識 (第 1 報) —衣・食・住生活について—、日本家庭科教育学会誌、25 巻 1 号、pp22-29、1982 年
- 17) 増田久子・貴田康乃、高校家庭科男女共学に関する調査研究 (第 2 報)—男子社会人によってみた家庭科履修の効果—、日本家庭科教育学会誌、31 巻 3 号、pp25-32、1988 年
- 18) 増田久子・貴田康乃、高校家庭科男女共学に関する調査研究 (第 3 報)—男子社会人が望むこれからの家庭科—、日本家庭科教育学会誌、31 巻 3 号、pp33-40、1988 年
- 19) 成瀬明子・見世ちづる・中西洋子、貧血予防教育に関する研究 (第 1 報) —高校生の貧血予防に関する知識習得度調査—、日本家庭科教育学会誌、38 巻 3 号、pp85-89、1995 年
- 20) 鈴山いづみ・中西洋子・成瀬明子、骨粗鬆症予防教育に関する研究—高校生の骨粗鬆症の認識度と食生活の実態—、日本家庭科教育学会誌、41 巻 2 号、pp73-78、1998 年
- 21) 長沢由喜子、高等学校家庭科の調理実習にみる役立ち感、日本家庭科教育学会誌、46 巻 2 号、pp126-135、2003 年
- 22) 河村美穂・千葉悦子、高校家庭科教科書における調理実習の掲載状況および課題、日本家庭科教育学会誌、50 巻 3 号、pp184-192、2007 年
- 23) 守田良子・小島ミネ子・朴木佳緒留、調理実験授業の現状と問題 (第 3 報) —生徒の意見—、日本家庭科教育学会誌、30 巻 2 号、pp64-69、1987 年
- 24) 文部省、高等学校学習指導要領、p119、1989 年
- 25) 高橋解子・武藤八恵子、健康志向度と献立構成力の関係、日本家庭科教育学会誌、35 巻 1 号、pp25-29、1992 年
- 26) 矢野由起、食物摂取状況に対する自己評価 (第 1 報)、日本家庭科教育学会誌、40 巻 1 号、pp23-30、1997 年
- 27) 矢野由起、食物摂取状況に対する自己評価 (第 2 報)、日本家庭科教育学会誌、40 巻 1 号、pp31-38、1997 年
- 28) 厚生労働省ホームページ  
(<http://www.e-healthnet.mhlw.go.jp/information/dictionary/metabolic/ym-040.html> 2014 年 11 月 10 日採取)
- 29) 13)に同じ
- 30) 喜名公子、家庭一般における調理指導の実態とその問題点—沖縄の高等学校の場合—、日本家庭科教育学会誌、28 巻 3 号、pp33-38、1985 年
- 31) 石井克枝・武田紀久子・小西史子・河村美穂・武藤八恵子・川嶋かほる、調理実習における共同的な学び (第 1 報)—知識・技能技術習得からみる指導の在り方—、日本家庭科教育学会誌、46 巻 2 号、pp136-145、2003 年
- 32) 武藤八恵子・武田紀久子・河村美穂・川嶋かほる・小西史子・石井克枝、調理実習における共同的な学び (第 2 報)—ケーススタディにみるコミュニケーションの形成—、日本家庭科教育学会誌、46 巻 2 号、pp146-155、2003 年
- 33) 河村美穂・武藤八恵子・川嶋かほる・石井克枝・武田紀久子・小西史子、調理実習における問題解決的な取り組みに関する実践的研究、日本家庭科教育学会誌、46 巻 3 号、pp245-254、2003 年
- 34) 加藤敦子・筒井佐和子・林田秩子、高等学校調理実習におけるオリジナルレシピ集の開発—食生活の自立を促す授業実践—、日本家庭科教育学会誌、53 巻 1 号、pp47-51、2010 年
- 35) 西村綾子、高等学校家庭科教育における実習指導法の研究 第 1 報 補助教材の作成について、日本家庭科教育学会誌、4 号、pp15-25、1963 年
- 36) 石井克枝・石田佳代・小西史子・武藤八恵子、中学校及び高等学校における献立学習の実態、日本家庭科教育学会誌、41 巻 3 号、pp55-61、1998 年