

# 家庭における幼児期の調理体験の実態

正岡さち\*・金津悦子\*\*・久山ちひろ\*\*\*

Sachi MASAOKA\*, Etsuko KANATSU\*\*, Chihiro KUYAMA\*\*\*  
The current conditions of early childhood cooking experiences in the home

## 要旨

幼児期における「調理する」という面からの食育を取り上げ、家庭での調理活動の現状を把握することを目的として調査を行った。

- ① 保護者の現在の家庭の食生活の栄養バランスについては、栄養バランスがとれた食生活を送っているという人が多かった。また、幼少期にお手伝いをしていた人も多かった。
- ② 現在、食に関するお手伝いをしている子どもは8割を超えていた。お手伝いの開始年齢は3歳以上～4歳が多かったが、3歳未満に開始した子どもが2割程度いた。お手伝いの時間数は、20分以内が7割程度を占めた。これらのお手伝いの現状について性別による差は認められなかった。
- ③ 子どもに行わせている調理作業は「混ぜる」「味見する」等、幼児でも簡単に行える内容が占めていた。「包丁で切る」は子どもが行うには危険な側面もある作業であるが上位にあがっていたのに対し、「焼く」は少なく、保護者は包丁を使うことよりも、火や熱い調理器具を使用することに対して慎重になっていると考えられる。「幼少期にお手伝いをしていた」グループや「栄養バランスが取れている食生活」グループで多様な作業を子どもにさせており、保護者の食に対する姿勢が子どもの家庭での調理体験に影響を及ぼしていた。調理作業をさせる際、熱い調理器具等を使用する時にいかに安全を確保するかは1つの課題であると言える。
- ④ 食に関するお手伝いへの意欲は、調理が最も高かった。この時期に調理体験をさせることの意義は大きいと考えられる。調理・配膳に対しては女兒の方が意欲を示しており、女兒にお手伝いをさせることが多くなることにつながっていき、それが、小学校以降の女子の方が頻繁にお手伝いをする結果につながる一因となっていることが推測される。
- ⑤ 意識している食育は、「マナーに関する意識付け」「食事の栄養面」「家族揃っての食事」「季節の行事食」で、「食に対する絵本等」「収穫体験」等は少なかった。家庭における食育のあり方と、保育施設での食育のあり方は異なっており、それぞれの特性を生かした食育の方法を考え、実施していくことが求められると考えられる。調理体験は、家庭の状況やその子に合った方法で少しずつ継続的に家庭で行える方法である。安全に調理体験が行えるよう工夫することが必要であろう。

【キーワード：幼児期、子ども、調理体験、食育、キッチン】

## I. 緒言

「食べる」という行為は人間にとって欠かせないものである。

平成17年に制定された食育基本法<sup>1)</sup>によると、第六条に、「食育は広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、(中略)行わなければならない。」と記載されている。「食育」というと「食べる」こと、つまり食べるものの内容や食べ方が重要視されがちであるが、料理を「作る」ことも大切な「食育」として位置づけられてると言える。

調理体験の効果は、発達心理学や脳科学の面からも確認されている。田島らの研究<sup>2) 3)</sup>によると、親子で共同調理体験をすることにより、子どもは人と付き合う力、分析・判断力、自信を付けるという結果が出ている。また、調理する子どもは伸びると言われており、これは調理をすることが脳の刺激となり、子どもの発達に良い影響をもたらすためであると考えられている<sup>4)</sup>。さらに、東京ガスの調査<sup>5)</sup>によると、子どもの食への関心は4～7歳頃が調理に興味を持つ敏感期で5歳がピークであり、5歳までに効果的な食育を行うことが提案されている。

実際、様々なところで「親子クッキング教室」が開催されたり、例えば、森山らの調査<sup>6)</sup>や横浜市の調査<sup>7)</sup>結果

\* 島根大学学術研究院教育学系

\*\*\* 元くらしき作陽大学附属認定こども園

\*\* 出雲市立平田中学校

にあるように、多くの保育所等で調理体験を食育の一環として導入していると報告されている。これらのことから、調理体験は幼児期からの食育の一環として定着していると推測できる。

しかし、幼稚園や保育所・クッキング教室での調理体験は何か月かに1度であったり、単発の活動であったりと、イベント的に終わっていることが多く、調理に興味を持つきっかけにはなっても、調理体験としては継続して多様な体験を行うことにはつながりにくいと考えられる。また、小学校以降は家庭科の授業の食生活領域で調理実習が行われるが、例えば、中学校の調理実習は、3年間で3回～4回が現状であり、教育現場においては小学校以降も、継続した調理体験を行うことは難しいといえる。

一方、家庭における食育についてみると、食育基本法<sup>1)</sup>第五条には、「家庭が食育において重要な役割を果たしている」と記載されている。

令和2年度 文部科学省委託調査である「青少年の体験活動の推進に関する調査研究 報告書」<sup>8)</sup>によると、「お手伝い」は調査で取り上げたすべての項目・指標に対して正の関連性が見られ、体験活動の中でも別途重要な意味を持っており、「お手伝い」を通して「他者の役に立つ」「褒められる」ことがその後の意識等に影響している可能性を指摘している。

このように考えていくと、家庭における調理作業の経験は、「作る」側面からの「食育」として大切な部分を担っており、幼稚園・保育所等における調理体験を家庭の継続的な「お手伝い」へとつなげていくことが重要であると言えよう。そして、子どもに「作る」視点の「食育」を行うためには、キッチンが「食育の場」とであると認識したうえで、キッチンを親子にとって安全で使いやすい場とすることは、子どもが調理作業をする上で大切なポイントとなるものと考えられる。

そこで本研究では、まず、幼児期における「調理する」という面からの食育を取り上げ、家庭での調理活動の現状を把握することを目的として調査を行った。

II. 調査概要

調査対象は島根県松江市内の4か所の幼稚園・保育所等に通う子どもの保護者で、調査期間は2018年10～12月である。調査方法はアンケート留め置き自記法で、配布・回収は園に依頼した。配布数は372票、回収数268票、有効回数244票、有効回収率65.6%であった。調査内容は、幼児の家庭での食に関連した「お手伝い」についての現状、保護者の食に対する意識や、キッチン使用時のルールについて等である。なお、同じ幼稚園や保育所に複数の子どもが通っている場合は、調査票を持ち帰った子どもについて答えてもらった。

分析にあたって、クロス集計については $\chi^2$ 検定を行い、統計的に有意差が認められた場合、0.1%未満の場合\*\*\*、1%未満の場合\*\*、5%未満の場合は\*の印を図中に記載した。

III. 結果及び考察

1) 対象者の属性

記入者つまり対象幼児の保護者(以下、「保護者」と表現する)の属性を表1に、対象幼児(以下、「子ども」と表現する)の属性を図2示す。

表1 保護者(記入者)の属性

属性	女性	男性	不明				
記入者性別	230(94.3)	13(5.3)	1(0.4)				
記入者年齢	25～29歳 6(2.5)	30～34歳 67(27.5)	35～39歳 90(36.9)	40～44歳 65(26.6)	45歳以上 15(6.1)	不明 1(0.4)	
家族構成	核家族 214(87.7)	拡大家族 27(11.1)	不明 3(1.2)				
家族人数	2人 3(1.2)	3人 32(13.1)	4人 124(50.8)	5人 54(22.1)	6人 18(7.4)	7人以上 12(4.9)	不明 1(0.4)
子ども人数	1人 35(14.3)	2人 136(55.7)	3人 62(25.4)	4人以上 9(3.7)	不明 2(0.8)		
子どもの親	父母 231(94.7)	母のみ 9(3.7)	父のみ 2(0.8)	不明 2(0.8)			
住居形式	一戸建て 136(55.7)	マンション・アパート 105(43.0)	不明 3(1.2)				
母の勤務形態	フルタイム 65(26.6)	パート 65(26.6)	仕事していない 109(44.7)	母親はいない 2(0.8)	不明 3(1.2)		
父の勤務形態	フルタイム 232(95.1)	パート 0(0.0)	仕事していない 0(0.0)	父親はいない 10(4.1)	不明 2(0.8)		
祖母の勤務形態	フルタイム 6(2.5)	パート 4(1.6)	仕事していない 15(6.1)	祖母はいない 215(88.1)	不明 4(1.6)		
祖父の勤務形態	フルタイム 8(3.3)	パート 2(0.8)	仕事していない 8(3.3)	祖父はいない 222(91.0)	不明 4(1.6)		

表2 対象幼児の属性

属性	J幼稚園	K幼稚園	J保育園	F保育園				
園名	126(51.6)	47(19.3)	20(12.3)	41(16.8)				
年齢	年少 61(25.0)	年中 84(34.4)	年長 89(40.6)					
性別	男児 120(49.2)	女児 124(50.8)						
きょうだいの中における位置	長子 116(47.5)	第二子 90(39.3)	第三子 24(9.8)	その他 109(44.7)	不明 4(1.6)			
1週間の遊び時間の回数	していない 117(48.0)	1回 57(23.4)	2回 43(17.6)	3回 19(7.8)	4回以上 6(3.3)	不明 2(0.8)		
遊びの種類	していない 117(48.0)	1種類 69(28.3)	2種類 39(16.0)	3種類 9(3.7)	4種類以上 8(3.3)	不明 2(0.8)		
遊びの内容(複数回答)	ピアノ 41(16.8)	水泳 61(25.0)	そば 4(1.6)	雑耍 2(0.8)	英語 24(9.8)	絵画 16(6.6)	体操 15(6.1)	その他 46(18.9)

2) 保護者の食に対する意識とお手伝い経験

まず、保護者の現在の家庭の食生活の栄養バランスに対する捉え方と、保護者自身の幼少期の食関係のお手伝い経験について尋ねた結果を図1に示す。

栄養バランスがとれた食生活を送っているという人は、「そう思う」「やや思う」の割合が8割以上と多かった。また、保護者が幼少の頃のお手伝い経験は、「よくお手伝いをしてきた」「たまにお手伝いをしてきた」の割合が7割以上と多かった。

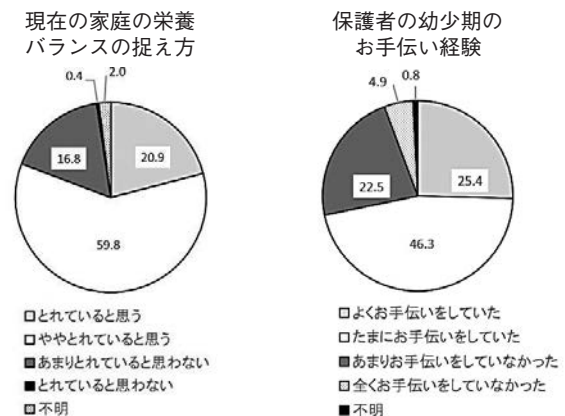


図1 保護者の現在の家庭の食生活に対する捉え方と幼少期の手伝いの経験

3) 子どもの食に関するお手伝いの状況

対象とした子どもが、現在お手伝いをしているかどうか、お手伝いをしている子どもがお手伝いを開始した年

年齢について尋ねた結果を図2に示す。

すでにお手伝いをしている子どもが全体の約85%と高い割合を占めており、就学前の多くの子どもが何らかのお手伝いをしている現状であった。また、子どものお手伝いの開始年齢は、「3歳以上～4歳未満」「4歳以上～5歳未満」の割合が高かった。しかし、3歳未満に開始した子供も2割程度いる一方で、5歳以上も1割程度存在し、子どもがお手伝いを開始する年齢は家庭によって異なっており、保護者の考え方や家庭の状況の影響によるのではないかと考えられる。これらの結果を性別で比較したが、差は認められなかった。

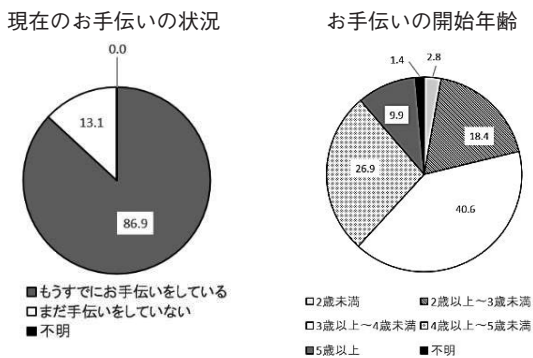


図2 子どものお手伝いの現状と  
お手伝いを始めた時期

次に、子どものお手伝いのおおよその平均時間を平日と休日に分けて尋ねた結果を図3に示す。

最も多いのは「1～9分」で平日で34%、休日で45%程度を占めていた。次いで「10～19分」が平日・休日ともに30%程度を占めており、合わせて、20分以内が7割程度を占める結果となった。幼児期は集中力が持続しづらい、子どもにさせるには危険な作業や難しい作業もあるといった点から、作業の一部分のお手伝いが多くなっているのではないかと推測される。これを子どもの性別に比較した結果、図2のお手伝いの現状と同様、差はほとんど見られなかった。

既往の研究<sup>9)</sup>では、小学生では、女子のほうが頻繁に「お手伝い」をしていることが明らかになっており、小学校以降の環境によって、お手伝いに性別による差が生まれていくものと考えられる。

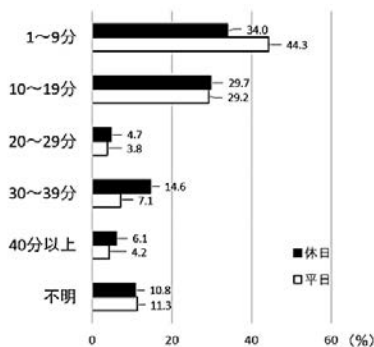


図3 子どもの手伝いの時間数

続いて、どのような調理作業を子どもにさせているかを尋ねた。多い順に、「混ぜる」が圧倒的に多く8割近くの家庭で行われていた。「混ぜる」作業は、子どもにとって調理作業として行いやすい作業であるといえる。以下、「味見する」「こねる」「包丁で切る」「型抜き」「皮むき」「形成する」と続き、幼児でも簡単にできると考えられる作業が上位に並んでいる。逆に少なかったのは、「おろし器」「絞る」「スライサー」「挟む」「塗る」「焼く」で、行っている家庭は2割以下であった。「塗る」や「絞る」等は毎日行われるような作業でないことが理由ではないかと考えられる。また、「包丁で切る」が上位にあがっていたのに比べ、火を使ったり熱くなるフライパンを使用する「焼く」をさせている家庭は少なく、保護者は包丁を使うことよりも、火や熱い調理器具を使用することに対して慎重になっていると考えられる。

これを、保護者の幼少期のお手伝い経験別にみた結果を図4に示す。

比較にあたって、「よくお手伝いをしていた」「たまにお手伝いをしていた」を「お手伝いをしていた」グループ、「あまりお手伝いをしていなかった」「全くお手伝いをしていなかった」を「お手伝いをしていなかった」グループとして分析を行った。その結果、「お手伝いをしていた」グループの方がほとんどの作業で子どもに作業をさせている割合が高かった。特に、「包む」「あえる」「盛り付ける」で有意な差が認められ、その他、有意差はないものの、「型抜き」「形成する」等のやや手先の器用さが要求される

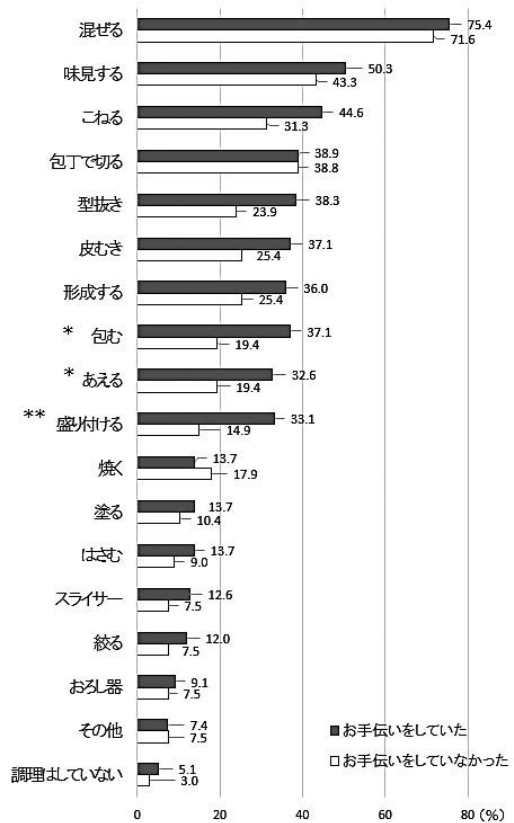


図4 保護者の幼少期のお手伝い状況別にみた  
子どもの調理作業の内容

作業で差が認められる傾向にあった。このことから、保護者本人の幼少期の経験が自分の子どもに対する調理体験に影響を及ぼしているのではないかと考えられる。

同様に、栄養バランスが取れているかどうか別に見た結果、「栄養バランスが取れていると思う」「やや取れていると思う」の「栄養バランスが取れている」グループの方が多くの作業を子どもにさせている結果が得られ、保護者の食に対する姿勢が子どもの家庭での調理体験に影響を及ぼしていると考えられる。

また、子どもの性別でも比較を行ったが、「盛り付ける」で女兒の割合が高かった点以外は性別による差はほとんど認められなかった。

そこで、キッチンを使用する上で、家庭内でルールを決めているかどうかについて、複数回答で尋ねた。多かったのは、「包丁は1人で使わない」「火は1人で使わない」で約半数の家庭でルールとしていた。一方で、「決めていない」家庭も約3割程度存在した。包丁も火も子どもにとって扱いによっては危険なものであり、ルールとしている家庭が多いものの、実際に作業をさせるかどうかとは別であるものと考えられる。

これを性別にみた結果を図5に示す。

有意差は認められないものの、「包丁は1人で使わない」「火は1人で使わない」「キッチンに入るときは大人と一緒に」のすべてで男児の方がルールとして決めている家庭が多かった。「決めていない」は女兒に多く、有意差が認められた。

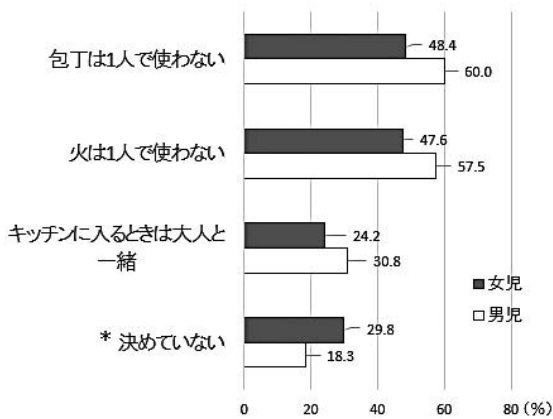


図5 性別にみたキッチンを使用する上での家庭でのルール

次に、お手伝いの内容ごとに保護者から見た子どもの意欲を尋ねた結果を図6に示す。

特に調理が88%と高かった。この結果は、東京ガスの調査<sup>4)</sup>の、調理への興味を持ち始めるのが5歳がピークであるという結果とも一致している。これらの結果から、3歳～5歳の時期は、男女ともに意欲的に取り組める時期であり、この時期に調理体験をさせることはそれ以降の食や調理に対する姿勢や意欲に影響を及ぼすことが考えられ、この時期に調理体験を多く経験させることの意義は大きいと考えられる。

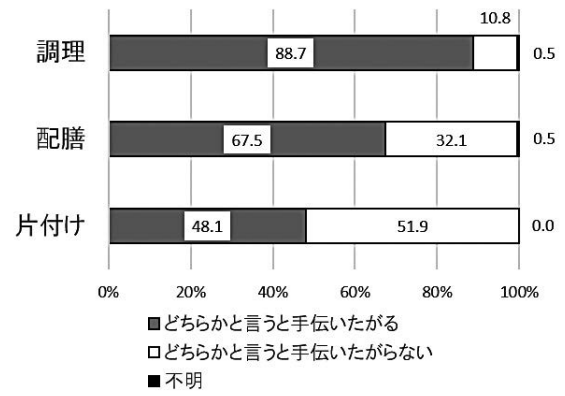


図6 子どものお手伝いに対する意欲

この結果を性別にみたものを図7に示す。

「調理」「配膳」に関しては、女兒の方が「どちらかと言うとやりたがる」割合が有意に高くなっている。実際にお手伝いをしているかどうかという現状で性別による差は認められなかったが、調理・配膳といった作業に、少なくとも保護者の目を通して見る限りにおいて女兒の方が意欲を示しており、男児より調理・配膳をやりたがる傾向にある女兒にお手伝いをさせることが多くなることにつながるのではないかと考えられる。そして、それが、小学校以降の女子の方が頻繁にお手伝いをする結果につながる一因となっていることが推測される。

なお、栄養バランスが取れているかどうか、保護者の幼少期のお手伝い経験については、関係は認められなかった。

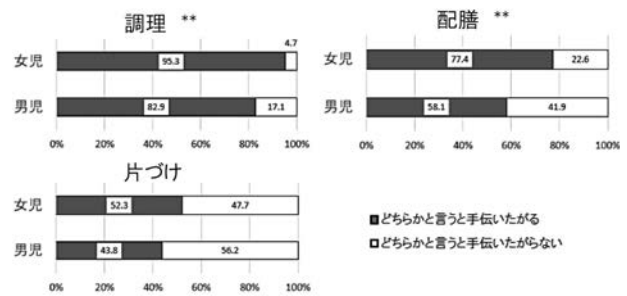


図7 性別にみた子どもの手伝いに対する意欲

#### 4) 食や食育に対する意識

最後に、「食や食育についてどういったことを意識しているか」について尋ねた。「マナーに関する意識付け」「食事の栄養面」の割合は7割、「家族揃っての食事」「季節の行事食」の割合が6割と高い割合であった。一方、「食に対する絵本等」「地域の伝統食」「家庭菜園」「食事環境に対する配慮」「収穫体験」等は少なかった。

保護者の幼少時のお手伝い経験別にみた意識している食育の結果を図8に示す。多くの項目で、自身にお手伝い経験があるグループの方が割合が高く、様々なことを意識している様子が伺えた。特に、「マナーに対する意識付け」は有意差が認められ、お手伝い経験があるグルー

ブでは最も割合が高い項目だった。一方、自身にお手伝い経験がないグループは、「マナーに対する意識付け」より「食事の栄養面」「家族そろっての食事」の方が意識している人の割合が高い傾向にあった。保護者自身のお手伝い経験が、子どもへの食育に関する意識にも影響を及ぼしていると言える。

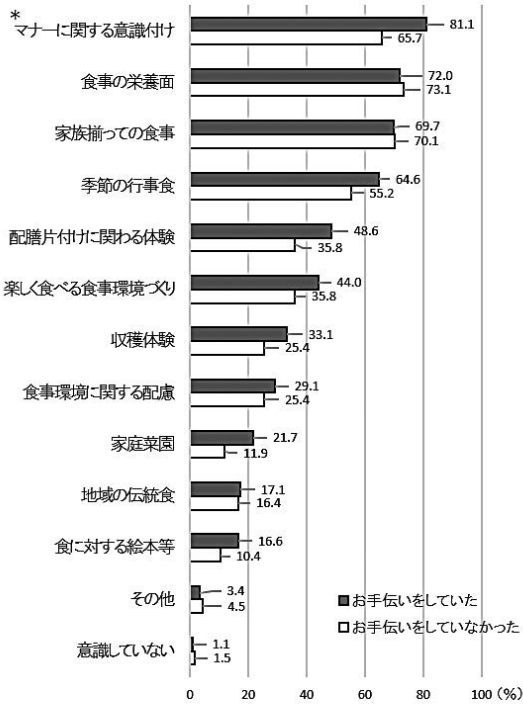


図8 保護者の幼少期のお手伝い経験別に見た意識している食育

また、図には示さないが、栄養バランスが取れているかどうか別に見た結果、「栄養バランスが取れている」グループの方が「食事の栄養面」と「季節の行事食」で意識している割合が高かった。また、性別に見た結果、男児の保護者の方がどの項目も若干意識している割合が高い傾向にあり、特に、「マナーに関する意識付け」の項目において有意差が見られた。

5) まとめ

家庭において、幼児期にある子どもの約85%が食に関する何らかのお手伝いをしていた。お手伝いの開始年齢は、3歳以上～4歳が多く、また、子ども自身のお手伝いへの意欲も高かった。簡単にできる食に関するお手伝いとして、台拭きや食器を運ぶこと等が子どものお手伝いとして行われやすいと考えられるが、子ども自身は、「調理」に対して最も意欲が高かった。既往の研究<sup>5)</sup>でも調理への興味を持ち始めるのが5歳がピークであることが明らかになっていることや、本調査の結果、保護者自身の幼少期のお手伝い経験が子どもの調理体験の方法や食育に対して様々な影響を及ぼしていたことから、この時期に子どもに調理体験をさせることはそれ以降の食や調理に対する姿勢や意欲に影響を及ぼすことが考えられ、

就学前から調理体験を多く経験させることの意義は大きいと考えられる。保育施設やクッキング教室での調理体験も行われてはいるが、イベント的に終わってしまう可能性が高いことから、調理体験の面白さを知るきっかけにはなったとしても、継続的に体験するためには、家庭の果たす役割が大きいと考えられる。さらに、調理・配膳に対する意欲は女兒の方が高い傾向にあったが、それ以外では性別による差は認められなかったこと、既往の研究<sup>9)</sup>では小学校以降は女子の方がお手伝いを頻繁に行っていること等を重ね合わせると、未就学児の男女による差がない時期に調理体験をさせることは、いまだ根深く残っている性別役割分業に対する考え方を解消することにもつながると考えられる。

子どもが行っている調理作業は圧倒的に「混ぜる」作業が多かったことや20分未満のお手伝い時間が多かったことから、簡単にできる作業を短時間手伝わせることから始めて、少しずつ作業内容や時間を増やしていくことが効果的と考えられる。包丁や火を扱うといった子どもには危険と考えられる内容については、家庭内でルールを設けることも効果的と考えられる。

また、家庭において意識されている食育の方法は、「マナー」や「栄養」「家族そろっての食事」であると言え、家庭菜園や絵本を使った食育、地域の伝統食等はあまり行われていなかった。一方、幼稚園・保育所等の保育施設では野菜等の栽培や収穫体験を行うとともに、それらに関連した絵本等を子ども達の目にとまるところに置く等の方法が食育の手法としてよく行われている。しかし、家庭では、居住環境や日常生活の多忙さ等で栽培や収穫体験を行うのが難しい家庭もあると考えられる。さらに、自由記述で、「絵本は絵本として楽しむもので教育として使用するものではない」といった記述があり、保護者には絵本を読むことで自然と意識が高まるという考え方があまりないものと考えられる。さらに、地域の伝統食に関しても家庭ではあまり行われていなかった。幼稚園から高等学校までの学習指導要領に「伝統文化」を重視する内容が加わったことから、家庭ではなく、教育施設で主に担う必要があると言えよう。

以上のことから、家庭における食育のあり方と、保育施設での食育のあり方は異なっており、それぞれの特性を生かした食育の方法を考え、実施していくことが求められると考えられる。

調理体験は、家庭の状況やその子に合った方法で少しずつ継続的に家庭で行える食育であると考えられる。今後は、「作る」視点からみた食育の場であるキッチンについて、より、子どもが安心・安全に調理体験ができる方法について検討することが必要であると考えられる。

IV. 要約

幼児期における「調理する」という面からの食育を取り上げ、家庭での調理活動の現状を把握することを目的として調査を行った。

(1) 保護者の現在の家庭の食生活の栄養バランスにつ

いては、栄養バランスがとれた食生活を送っているという人が多かった。また、幼少期にお手伝いをしていた人も多かった。

- (2) 現在、食に関するお手伝いをしている子どもは8割を超えていた。お手伝いの開始年齢は、3歳以上～4歳が多かったが、3歳未満に開始した子どもが2割程度いた。お手伝いの時間数は、20分以内が7割程度を占めた。これらについて、性別による差は認められなかった。
- (3) 子どもに行わせている調理作業は「混ぜる」「味見する」「こねる」「包丁で切る」等、幼児でも簡単に行える内容が占めていた。「包丁で切る」は子どもが行うには危険な側面もある作業であるが上位にあがっていたのに対し、「焼く」は少なく、保護者は包丁を使うことよりも、火や熱い調理器具を使用することに対して慎重になっていると考えられる。また、「幼少期にお手伝いをしていた」グループや「栄養バランスが取れている食生活」グループで多様な作業を子どもにさせており、保護者の食に対する姿勢が子どもの家庭での調理体験に影響を及ぼしていた。熱い調理器具等を使用する際、いかに安全を確保するかは1つの課題であると言える。
- (4) 食に関するお手伝いへの意欲は、調理が最も高かった。この時期に調理体験をさせることの意義は大きいと考えられる。調理・配膳といった作業で女兒の方が意欲を示しており、女兒にお手伝いをさせることが多くなることにつながっていき、それが、小学校以降の女子の方が頻繁にお手伝いをする結果につながる一因となっていることが推測される。
- (5) 意識している食育は、「マナーに関する意識付け」「食事の栄養面」「家族揃っての食事」「季節の行事食」で、「食に対する絵本等」「収穫体験」等は少なかった。家庭における食育のあり方と、保育施設での食育のあり方は異なっており、それぞれの特性を生かした食育の方法を考え、実施していくことが求められると考えられる。

調理体験は、家庭の状況やその子に合った方法で少しずつ継続的に家庭で行える方法である。安全に調理体験が行えるよう、今後は、キッチンのある方や使い方、家庭における適切な使用ルール等について検討していく予定である。

最後に、調査にご協力頂いた保護者のみなさま、配布・回収の労を取って頂いた保育施設の先生方に感謝の意を表します。

## 引用文献

- 1) 農林水産省:「食育基本法」  
<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/attach/pdf/kannrenhou-20.pdf>(2022年9月29日最終確認)
- 2) 三木陽子・小谷恵・大澤一仁・田島信元 ほか:「カルピ

ス」の共同製作・飲用体験における親子相互行為の構造と機能の発達が子どもの心理的発達に及ぼす影響、生涯発達心理学研究(生涯発達研究教育センター紀要)(7)、pp.121-135(2015)

- 3) キューピーアヲハタニュースNo.52  
[https://www.kewpie.com/newsrelease/items/2022/items/pdf/2022/newsrelease\\_20220602\\_52.pdf](https://www.kewpie.com/newsrelease/items/2022/items/pdf/2022/newsrelease_20220602_52.pdf)(2022年9月29日最終確認)
- 4) 仁平章子、長瀬修子、小机信行ほか:食の安全・安心に関する消費者の意識と食教育一日韓の食の安全・安心に関する意識調査結果から一、四條畷学園短期大学紀要46号、pp.14-19(2013)
- 5) 東京ガス:親子料理の実態とその結果について～親子料理促進の鍵を探る～、都市生活レポート(2008)
- 6) 森山洋美、木村亜希子、山本えり ほか:青森県内の幼稚園・保育所におけるクッキング活動の実態調査、青森中央短期大学研究紀要28号、pp.67-74(2015)
- 7) 横浜市:平成29年度 保育所等における食育に関する調査結果について[https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kosodate-kyoiku/hoiku-yoji/kyuusyoku/20160205143926.files/0022\\_20190322.pdf](https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kosodate-kyoiku/hoiku-yoji/kyuusyoku/20160205143926.files/0022_20190322.pdf)(2022年9月29日最終確認)
- 8) 株式会社浜銀総合研究所:令和2年度「体験活動等を通じた青少年自立支援プロジェクト」 青少年の体験活動の推進に関する調査研究 報告書、[https://www.mext.go.jp/content/20210908-mxt\\_chisui01-100003338\\_2.pdf](https://www.mext.go.jp/content/20210908-mxt_chisui01-100003338_2.pdf)(2022年11月11日最終確認)
- 9) 岡田みゆき・杉浦麻佑:小学生の家事手伝いに関する研究、北海道教育大学紀要、教育科学編、72(2)、pp.239-248(2022)