

平成25年度  
ひらめき☆ときめきサイエンス～ようこそ大学の研究室へ～KAKENHI  
(研究成果の社会還元・普及事業)  
実施報告書

HT25161

【プログラム名】食品衛生から学ぶお弁当づくり



開催日：平成25年8月3日(土)

実施機関：京都女子大学  
(実施場所) (家政学部B校舎)

実施代表者：米浪 直子  
(所属・職名) (家政学部・准教授)

受講生：高校生14名

関連 URL：

#### 【実施内容】

・受講生に分かりやすく研究成果を伝えるために、また受講生に自ら活発な活動をさせるためにプログラムを留意、工夫した点

- 1)まず、実習前に身支度や手洗いなどの衛生管理について具体的に説明し、チェックシートを利用して各自確認を行った。調理操作については、食品衛生の面を中心に理解が得られるように調理のデモンストレーションを行った。
- 2)加熱調理では中心温度計を使用して食品の中心温度を測定し、酢の物の調理ではpHメータを使用してpHの測定を行い、日常の調理に科学的操作を取り入れた。
- 3)加熱調理や酢の物の調理に関する研究成果をテキストの図表を用いてわかりやすく説明した。
- 4)食品衛生学の授業を行って、細菌の種類や食中毒について詳しい説明を行った。
- 5)実験・実習室を見学したり、測定結果について大学生スタッフとディスカッションをする機会を設けた。

#### ・当日のスケジュール

- 9:40～10:00 受付(B211)  
10:00～10:20 開講式(オリエンテーション、科研費の説明)  
10:20～11:00 実習方法の説明  
11:00～13:30 調理実習(お弁当づくり)および昼食会(途中10分休憩)  
13:30～14:00 実験実習室の見学(途中10分休憩)  
14:00～14:50 「食品衛生学」の講義、  
14:50～15:10 ディスカッション、クッキータイム  
15:10～15:30 修了式(アンケート記入、未来博士号授与)  
15:30 終了・解散

#### ・実施の様子

本プログラムでは、衛生管理を重視したお弁当づくりの調理実習を実施し、さらに「食品衛生学」の授業を行った。実習では、手洗いや調理器具の扱い方、調理操作について詳しく説明し、梅ご飯、卵巻き蒸し、きゅうりとわかめの酢の物、ブロッコリーとパプリカのサラダ、プチトマト、さつまいものあめ煮の調理を行った。4回生や大学院生などの実施協力者が補助をしながら、受講生はグループごとにお弁当の調理を行った。調理操作として、きゅうり、ブロッコリー、パプリカなどの野菜類はブランチングを行った。加熱調理の際は、中心温度計を使用して75℃で1分以上の加熱をするように温度の確認を行った。酢の物やサラダなどの調理では、pHメータを使用してpHの測定を行った。

実習方法の  
説明



酢の物の  
pH測定



酢の物の  
pH測定



肉料理の  
衛生管理



中心温度の  
測定



食中毒菌  
の説明



食中毒予防  
について理  
解を深めた。



記念撮影



・事務局との協力体制

- 1)書類および資料作成、物品購入について、事務担当者と相談しながら準備を進めた。当日も受付業務、受講生への対応、写真撮影などは協力して実施した。
- 2)受講生の募集に関する連絡は事務担当者で行い、応募者からの問い合わせや申込み状況などについて定期的に連絡を取り合い調整を行った。
- 3)委託費の管理と日本学術振興会との連絡調整は事務担当者が行った。

#### ・広報体制

- 1)オープンキャンパス及び進学説明会でチラシを配布した。
- 2)本学ホームページへの掲載を行った。
- 3)近隣校へは、チラシの送付またはチラシを持参し協力を呼びかけた。
- 4)近隣駅でのチラシの設置を行った。

#### ・安全体制

- 1)食中毒や異物混入を防ぐため、受講生にも白衣・三角巾を着用してもらい、手洗いの徹底、使い捨て手袋の使用を指導した。
- 2)調理中のケガを防ぐため、大学生や大学院生の協力を得て、グループごとに調理作業についてのきめ細やかな指導および対応を行った。
- 3)保険に加入した。

#### ・今後の発展性・課題

- 1)本プログラムは、一般的な調理を行うだけではなく、研究成果を活用して中心温度やpHなどの測定を伴うもので、衛生管理についての興味を持たせたり、意識向上を図ることをねらいとしている。受講生からは「衛生管理に興味を持った」、「説明がわかりやすく参考になった」という感想が得られた。また、準備が大変ではあったが、協力してくれた大学生スタッフにも好評であり、本プログラムを通じて高校生に研究成果を説明することができたので、本プログラムの実施にとっても意義を感じた。
- 2)実習室の規模や安全面から30名を募集したが、参加者が14名と今年度は受講生の確保に苦労した。しかし、少人数の方がきめ細やかな対応ができたため、募集人数や最終的な人数の調整をどうするのかについては今後検討する余地がある。
- 3)今回は4回目の開催であったので、前年度までのスケジュールと変えて実施してみたところ、非常にスムーズに進行できた。できれば今後も継続して実施して行きたい。

#### 【実施分担者】

横山 佳子	家政学部・准教授
竹内 僚子	家政学部・実験助手
大矢 直子	家政学部・ラボラトリースタッフ
巳波 智佳	家政学部・ラボラトリースタッフ

【実施協力者】 12 名

#### 【事務担当者】

竹内 裕子 学部事務課・事務員