

# 教育課程におけるダブルスタンダードに関する一考察

－調理師養成におけるカリキュラム・マネジメント－

Study on the double standard of curriculum

－ In the culinary arts training curriculum －

佐久間 邦友\* 田中 真秀\*\*

Kunitomo SAKUMA and Maho TANAKA

I had for my object to talk on a possibility of the curriculum management that each specified held difficulty and crossed a subject by giving a food family of a high school as an example and comparing “licensed cook training facility guidance guideline” of “curriculum guidelines” and the Ministry of Health, Labour and Welfare head notice of the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology bulletin.

Then “licensed cook training facility guidance guideline” of “curriculum guidelines” and the Ministry of Health, Labour and Welfare head notice the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology announces can happen to see a difference in subjects.

Key Words : curriculum, curriculum management, high school education,  
curriculum of double standard, Vocational department, licensed cook training facility,  
professional high school

キーワード：教育課程、カリキュラム・マネジメント、高等学校教育、ダブルスタンダード、  
職業学科、調理師養成施設、専門高校

## 1. はじめに

2016 (平成28) 年5月現在、国内に高等学校は3,537校あり、うち職業学科をもつ高等学校は607校ある。職業学科に焦点を当ててみると、農業科、工業科、商業科、水産科、家庭科、看護科、情報科、福祉科等の学科があり、例えば農業科では、素材の生産から食品加工、その販売など地域風土等を生かした教育活動が盛んに行われている。

資格に特化してみると、看護科での看護師<sup>1</sup>、食物科の調理師のような資格取得が可能であることが挙げられる。例えば本稿で取り上げる調理師とは、調理の業務に従事することができる者として、都道府県知事の免許を受けた者をいい、調理師法に基づく資格である。免許取得

---

\* 人間生活学科

\*\* 川崎医療福祉大学医療技術学部健康体育学科

には、調理師養成校卒業、または2年以上の調理実務を経て、都道府県知事の行う調理師試験に合格することが前提となる。調理師試験の合格者以外にも、学校教育法第57条に規定する者（「高等学校に入学することのできる者は、中学校若しくはこれに準ずる学校を卒業した者若しくは中等教育学校の前期課程を修了した者又は文部科学大臣の定めるところにより、これと同等以上の学力があると認められた者」）で、厚生労働大臣が指定した調理師養成施設を卒業した者には、無試験で調理師資格が与えられる。

調理師養成施設では、厚生労働者健康局長通知の「調理師養成施設指導ガイドライン」に基づいた教育課程・活動が行われている。特に養成施設が高等学校の場合、学校教育法施行規則に基づき、文部科学省告示の「高等学校学習指導要領」に定められる事項による教育課程と並行してカリキュラム編成が実施されている。つまり、調理師免許取得可能な高等学校では、文部科学省と厚生労働省それぞれのルールに従って教育課程を編成することになり、2つのルールを同時に行う必要があることは、時に教育課程上難しい問題を引き起こす可能性を有している。本稿ではこの状況を「教育課程のダブルスタンダード状態」と位置づける。

学習指導要領に定められた科目・内容と調理師養成施設指導ガイドラインにおいて定められた科目・内容が一致していれば、教育課程の編成上問題はないだろう。しかし、科目やその内容にズレが生じた場合、どのように教育課程を編成すべきなのか。また、部活動などの大会出場によって授業を欠席した場合、公欠にするのか否かを含む出席回数の問題等についても考え方は一致しているのかといった点がある。

2016（平成28）年12月21日に出された中教審答申「チームとしての学校の在り方と今後の改善方策について（答申）（中教審第185号）」によれば、カリキュラム・マネジメントの重要性が再確認されたところであるが、本稿で取り上げるような専門学科、とりわけ他の所管が管轄する資格取得を前提とする高等学校において所管官庁を横断したカリキュラム・マネジメントについて言及した研究は管見の限り見当たらない。

そこで、本稿では、調理師免許取得可能な高等学校を例に挙げて、文部科学省告示の「学習指導要領」と厚生労働省局長通知の「調理師養成施設指導ガイドライン」を照らし合わせることによって、①授業の出席に関する所管省庁間の行政指導内容における差異、②所管省庁それぞれで定められている教育内容を検討することで、中教審答申で言われている教科を横断したカリキュラム・マネジメントの可能性について論じる一助になることを目的としている。

## 2. 特色ある学校と教育課程

### (1) 特色ある学校づくりと教育課程

現在、高等学校への進学率は97%を超えている。高等学校における職業教育は、農業、工業、商業、水産、家庭、看護、情報、福祉など職業に関する教育を行う専門高校を中心に行われて

いる。2016(平成28)年5月現在、専門高校の生徒数は、約61万人であり、高等学校の生徒数全体の18.5%と文部科学省は公表している。文部科学省(2001)によれば、専門高校は、有為な職業人を多数育成するとともに、望ましい勤労観・職業観の育成や豊かな感性や創造性を養う総合的な人間教育の場としても大きな役割を果たしているという。

調理師養成施設に指定されている専門高校の多くは、職業学科の「家庭」にあてはまる。2016(平成28)年5月時点では、41,105人の生徒が在籍しており、全体の1.2%に相当する。

文部科学省によれば<sup>2</sup>、高等学校は生徒の能力・適性、興味・関心、進路等の多様化に対応した特色ある学校づくりが求められており、同省は、高等学校教育改革を総合的に推進するため、制度改正や施策の実施を行っている。例えば、高等学校に関する主な制度改正として、①総合学科、②単位制高等学校、③中高一貫教育制度、④学校外における学修の単位認定、⑤高等学校設置基準及び高等学校通信教育規程の改正、⑥高等学校入学者選抜、⑦高等学校卒業程度認定試験(旧大学入学資格検定)、⑧全日制・定時制課程の高等学校の遠隔教育、⑨高等学校等の専攻科の課程を修了した者の大学への編入学が挙げられ諸政策を講じてきた。

文部科学省は、高等学校教育の改革に関する推進状況を毎年調査しているが、近年は(1)中高一貫教育校の設置・検討状況、(2)総合学科の設置状況、(3)単位制高等学校の設置状況の3つに特化して調査している感がある<sup>3</sup>。

本稿で取り上げる調理師養成施設としての専門高校の取り組みとして、例えば、向陽高等学校<sup>4</sup>では、基本授業の他に、料理コンクールやテーブルマナー講習、サービス研修やレストラン実習がある。このような多彩の取組みは、自主性・創造性の育成とともにマナーや接客などの心得を習得できるという特色ある学校づくりの一つといえるだろう。

## (2) カリキュラム・マネジメント

カリキュラム・マネジメントとは、2008(平成20)年の11月に出された中央教育審議会になされた諮問のなかで登場し注目されている事項である。合田(2015)によると、『『ゆとり』か『詰め込み』か、という二元論をどう乗り越えるかが最大のテーマ』であり、教科の内容の体系性ととも発達段階に応じて思考力などを着実に育成する方向性が打ち出された。

教育課程とは、学校教育の目的や目標を達成するために、教育の内容を子供の心身の発達に応じ、授業時数との関連において総合的に組織した学校の教育計画であり、その編成主体は各学校である。各学校には、学習指導要領等を受け止めつつ、子供たちの姿や地域の実情等を踏まえて、各学校が設定する教育目標を実現するために、学習指導要領等に基づきどのような教育課程を編成し、どのようにそれを実施・評価し改善していくのかという「カリキュラム・マネジメント」の確立が求められる。

カリキュラム・マネジメントについては、「社会に開かれた教育課程」の実現を通じて子供

たちに必要な資質・能力を育成するという新しい学習指導要領等の理念を踏まえたなかで、以下の3つの側面からとらえることとしている。

- ①各教科等の教育内容を相互の関係で捉え、学校教育目標を踏まえた教科横断的な視点で、その目標の達成に必要な教育の内容を組織的に配列していくこと。
- ②教育内容の質の向上に向けて、子供たちの姿や地域の現状等に関する調査や各種データ等に基づき、教育課程を編成し、実施し、評価して改善を図る一連のPDCAサイクルを確立すること。
- ③教育内容と、教育活動に必要な人的・物的資源等を、地域等の外部の資源も含めて活用しながら効果的に組み合わせること。

中央教育審議会(2017) p23-24より引用

また、資質・能力の育成を目指した教育課程編成と教科間のつながりとして、「これからの時代に求められる資質・能力を育むためには、各教科等の学習とともに、教科等横断的な視点に立った学習が重要であり、各教科等における学習の充実はもとより、教科等間のつながりを捉えた学習を進める必要(中央教育審議会、2016、p.24)」と述べている。あわせて教科等の内容についても、「『カリキュラム・マネジメント』を通じて相互の関連付けや横断を図り、必要な教育内容を組織的に配列し、各教科等の内容と教育課程全体とを往還させるとともに、人材や予算、時間、情報、教育内容といった必要な資源を再配分することが求められ(中央教育審議会、2016、p24-25)」ているところである。

次に、カリキュラム・マネジメントについては、中教審答申(2016)では、「管理職のみならず全ての教職員がその必要性を理解し、日々の授業等についても、教育課程全体の中での位置付けを意識しながら取り組む必要」性について述べている。

つまり、調理師養成施設の高等学校は、教科の内容の体系性とともに関連段階に応じて教育課程を編成する際には、文部科学省のルール(学校教育法をはじめとする諸法令及び学習指導要領など)と厚生労働省のルール(調理師法をはじめとする諸法令と厚生労働省局長通知「調理師養成施設指導ガイドライン」など)に従って教育課程を編成する必要があり、このダブルスタンダード(2つの基準)に挟まれることで、教育課程を編成し、かつ教育活動を行うなかで様々な困難に直面することが予想される。

### (3) 公欠をめぐるダブルスタンダード

例えば、学校生活を送る中で文部科学省と厚生労働省の見解に違いがみられるものとして、授業の出席の問題、特に「公欠」を取り上げる。

高等学校の場合、部活動に所属している生徒は、インターハイ予選などの対外試合などで授

業を休まざるを得ないこともある。慣例上、「公欠」とされ、欠席扱いとはされず、これは校長の判断事項であった。

総務省管轄の北海道管区行政評価局が2014(平成26)年9月に発表した『養成施設における指定基準等の遵守状況に関する調査—医療・福祉・生活衛生分野を対象として 結果報告書』では、製菓衛生師課程ではあるが「公欠とする規定のない学校行事への参加を公欠としている」ということで指摘されており、看護師養成課程でも「学則の細則において『忌引、公欠は出席扱いとする』と規定していた」ということで、科目の履修においては講義、実習等を受けた場合のみが計上されるものであることから、適切な表現に改めることと指摘されている。

それに対して、文部科学省では「公欠」に対して明確な規定はない。2014(平成26)年3月17日に行われた第186回国会文教科学委員会では、松沢成文参議院議員が「公欠」について質問し、当時の文部科学事務次官前川氏は、下記のとおり答弁している。

○政府参考人(前川喜平君) 御指摘のいわゆる公欠でございますけれども、法令上の定義のある言葉ではございませんが、指導要録の様式につきまして、文部科学省におきまして参考様式を定めて指導しているわけでございます。

児童生徒の学籍や指導の記録を記載するのが指導要録でございますけれども、その中の出欠の記録におきまして、教育上特に必要な場合で、校長が出席しなくてもよいと認めた場合、こういう場合について、これは出席しなければならない日数から除外するというところでございまして、出席すべき日数から除きますので欠席にはならないということでございます。この場合、指導要録上は欠席日数に含まれないことになるわけでございますけれども、もう一つ、学校の教育活動の一環として児童生徒が運動や文化などに関わる行事等に参加したものと校長が認める場合、これは出席しなければならない日数に含まれると同時に出席の扱いにすると、こういうこともできるというふうに指導しているところでございます。

ソチで銀メダルを取りました平野君の場合ですと、全日本スキー連盟の強化合宿に参加した場合、これも出席扱いになっているということでございました。また、ソチ・オリンピックへの出場も出席扱いになっているという状況でございます。

ただ、いずれにいたしましても、最終的な判断は各学校長に委ねられているということでございまして、私どもとして全体的な状況を把握しているということではございません。

(出典：文教科学委員会会議録第五号 平成二十六年三月十七日【参議院】p19より)

つまり、「公欠」に関する最終的な判断は、各学校の校長の裁量というスタンスを文部科学省はとっている。

調理師養成施設においても、調理師養成施設指導ガイドラインでは、第6生徒に関する事項において「施行規則別表第1に掲げる教育内容及び授業時間数が履修されなければ養成施設の

卒業とは認められないこと。従って、修業期間内に規定授業時間が履修できない場合は、卒業を延期し、補習等により不足時間を補った後に卒業させて差し支えないこと」とあることから、文部科学省のいう校長裁量の余地はないと考えられる。

つまり、特色ある学校づくりの中で、ボランティア活動をはじめとする地域貢献活動など課外活動によって授業を欠席した場合、その生徒たちは別途授業を受講しなければならない、教員側も、再度授業を実施しなければならない。時にその生徒のためだけに授業を行わなければならないのである。

### 3. 高等学校における調理師養成の実態

#### (1) 調理師養成校数

厚生労働省大臣の指定を受けた調理師養成施設の数、現在279施設あり、その内訳は、専修学校153校(54.8%)、各種学校3校(1.1%)、高等学校109校(39.1%)、短期大学10校(3.6%)、大学1校(0.4%)、その他3校(1.1%)、という状況である。その設置者は公立39校(14.0%)、学校法人230校(82.4%)、その他の法人5校(1.8%)、個人5校(1.8%)となっている。

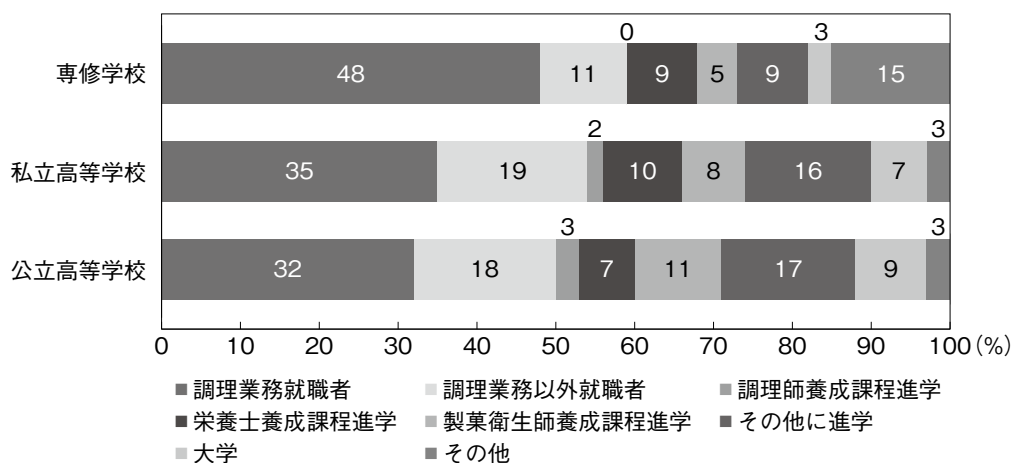
調理師養成施設の高等学校は109校あり、それを地区別で見ると北海道地区5校、東北地区19校、関東・甲信越地区16校、東京4校、東海・北陸地区11校、近畿、中国・四国地区22校、九州32校である。都道府県で見ると、福岡県の8校が最も多く、次いで埼玉県7校、岩手県6校である。逆に高等学校に調理師養成施設を設置していない県は茨城県、神奈川県、山梨県、島根県、高知県の5県であった。

地域別充足率は、関東・甲信越地区が増加傾向であり、北海道、東北、近畿地区は、2012(平成24)年度に減少、2013(平成25)年度に増加している。中国・四国地区は増減を繰り返し、東海・北陸地区はあまり変化が見られない。また、九州地区は2009(平成21)年度がピークであったがその後減少が続き、2012(平成24)年度に増加したが、2013(平成25)年度は再び減少している。

#### (2) 卒業後の進路

2015(平成27)年度に調理師免許交付を受けた人数の43.5%が調理師養成施設の卒業生である。2013(平成25)年3月卒業生の進路先は、専修学校卒業では約半数の者が調理業務に就職しているのに対して、私立高等学校では35%、公立高等学校では32%で、調理師養成課程、栄養士養成課程、製菓衛生師養成課程への進学者が全体の約20%を占めている。また、大学、その他に進む者も20%以上という状況になっている。

図1 平成25年3月調理師養成施設卒業者の進路先(学校種別)



出典：公益社団法人全国調理師養成施設協会(2013)、p9より引用し筆者作成

例えば、北海道文教大学明清高等学校<sup>5</sup>では、食物科の調理製菓コースを経て調理技術と栄養・健康の知識を身につける。卒業後は調理師やパティシエへの道に進む場合がある一方、生活科学系の大学に進学し栄養士や管理栄養士を取得する進路パターンがホームページで紹介されている。

#### 4. 行政的な解釈—カリキュラム—

##### (1) 厚生労働省の示すカリキュラム—調理師養成施設指導ガイドライン

調理師養成施設のカリキュラムを規定する根拠は、具体的には調理師法及び厚生労働省健康局長通知による「調理師養成施設指導ガイドライン」である。特にガイドラインについては、2015(平成27)年度より施行されたものであり、それまでは、同省同局長通知の「調理師養成施設指導要領について」であった。

調理師養成施設指導ガイドラインでは、生徒に関する事項において「施行規則別表第1に掲げる教育内容及び授業時間数が履修されなければ養成施設の卒業とは認められないこと」と定められていることから、表1は、施行規則別表1であるが、別表1にある通り、調理師養成施設の高校では、学習指導要領に定められている科目のほかに、計960時間にわたる6分野の専門科目の授業を実施しなければならない。その内容については、第7の授業に関する事項の1にて、「施行規則別表第1に定める教育内容及び授業時間数の授業が、確実に実施され、教育内容ごとの教育目標は別表1に沿ったものとする」と定められている。

表1 調理師法施行規則別表第1(第6条関係)

教育内容	授業時間数	単位数	教育目標
食生活と健康	90 時間	3	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。
食品と栄養の特性	150 時間	5	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。
食品の安全と衛生	150 時間 (実習30時間以上を含む)	5 (実習1単位以上を含む)	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。
調理理論と食文化概論	180 時間	6	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。 食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。
調理実習	300 時間	9	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。
総合調理実習	90 時間	3	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。

出典：厚生労働省局長(2015) 調理師養成施設指導ガイドラインより引用し、筆者作成

## (2) 文部科学省の示すカリキュラム—学習指導要領

「高等学校学習指導要領」の第5節：家庭(科)に関しては、家庭の生活にかかわる産業の基礎や知識の習得を目標に生活環境(衣服・ライフスタイル)や生活と福祉を考えるとともに、フードデザインについて学ぶことと規定されている。以下、家庭科の中でも調理師資格に関わ



る食やフード・調理に関する事項について整理する。

フードデザインの目標としては、「栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得させ、食生活を相互的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる」ことと示されている。具体的には、表2に示すような内容が示されている。

表2 高等学校の学習指導要領に示す「フードデザイン」の内容

(1) 健康と食生活	ア 食を取り巻く現状	イ 食事の意義と役割
(2) フードデザインの構成要素	ア 栄養 エ 調理	イ 食品 ウ 料理様式と献立 オ テーブルコーディネート
(3) フードデザイン実習	ア 食事のテーマの設定と献立作成 ウ テーブルコーディネートとサービスの実習	イ 食品の選択と調理
(4) 食育と食育推進運動	ア 食育の意義	イ 家庭や地域における食育推進運動

出典：文部科学省(2009)『高等学校学習指導要領』を参照し、筆者作成

食文化の目標については、「食文化の成り立ち、日本と世界の食文化などに関する知識と技術を習得させ、食文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を育てる」と示されている。具体的には、表3に示すような内容が示されている。

表3 高等学校の学習指導要領に示す「食文化」の内容

(1) 食文化の成り立ち	
(2) 日本の食文化	ア 食文化の変遷 ウ 料理様式の発展
(3) 世界の食文化	ア 世界の料理の特徴と文化 イ 食生活の国際化
(4) 食文化の伝承と創造	
(5) 調理師の業務と社会的役割	

出典：文部科学省(2009)『高等学校学習指導要領』を参照し、筆者作成

次に、調理については、「様式別調理、大量調理などに関する知識と技術を習得させ、健康の維持・促進に寄与する食生活の充実向上を図るとともに、創造的に調理する能力と態度を育てる」ことを目標としている。具体的には、表4に示すような内容が示されている。

表4 高等学校の学習指導要領に示す「調理」の内容

(1) 調理の基礎	ア 調理の目的 ウ 調理の種類と基本操作	イ 食品の性質
(2) 調理用施設・設備、 熱源及び調理機器		
(3) 献立作成	ア 献立作成の意義	イ 栄養計算
(4) 様式別の献立と調理	ア 日本料理 ウ 中国料理	イ 西洋料理 エ その他の料理
(5) 目的別・対象別の 献立と調理	ア 日常食 ウ 病気時の食事	イ 行事食・供応食 エ 幼児と高齢者の食事
(6) 大量調理	ア 大量調理の種類と特徴 ウ 献立作成と調理	イ 大量調理の組織と管理
(7) 食事環境とサービス		

出典：文部科学省(2009)『高等学校学習指導要領』を参照し、筆者作成

次に、栄養については、「栄養素の機能と代謝、各ライフステージにおける栄養、労働・スポーツと栄養などに関する知識を習得させ、健康の維持・増進を図る能力と態度を育てる」ことを目標としている。具体的には、表5に示すような内容が示されている。

表5 高等学校の学習指導要領に示す「栄養」の内容

(1) 人体と栄養	ア 栄養と栄養素 ウ 食物の消化と吸収	イ 人体の構成成分と栄養素
(2) 栄養素の機能と代謝	ア 炭水化物 ウ たんぱく質 オ ビタミン	イ 脂質 エ 無機質 カ その他の成分
(3) 食物摂取基準と 栄養状態の評価	ア エネルギー代謝 ウ 栄養状態の評価	イ 食事摂取基準
(4) ライフステージと栄養		
(5) 生理と栄養	ア 労働、スポーツと栄養	イ 妊娠、授乳期の栄養
(6) 病態と栄養	ア 栄養障害と食事	イ 病態時の栄養

出典：文部科学省(2009)『高等学校学習指導要領』を参照し、筆者作成

さらに、食品については、「食品の分類とその特徴、食品の表示、食品の加工と貯蔵などに関する知識と技術を習得させ、食品を適切に選択、活用して食生活の充実向上を図る能力と態度を育てる」ことを目標としている。具体的には、表6に示すような内容が示されている。

表6 高等学校の学習指導要領に示す「食品」の内容

(1) 食品の分類とその特徴	ア 食品の成分と分類 ウ 動物性食品とその加工品 オ 調味料、甘味料、香辛料及び嗜好品	イ 植物性食品とその加工品 エ 油脂
(2) 食品の表示	ア 食品の表示制度	イ 各種食品の表示
(3) 食品の加工と貯蔵	ア 食品の加工	イ 食品の貯蔵
(4) 食品の生産と流通	ア 食品の流通と食料需給	イ 食品の流通機構

出典：文部科学省(2009)『高等学校学習指導要領』を参照し、筆者作成

最後に、食品衛生については、「食生活の安全と食品衛生対策など食品衛生に関する知識と技術を習得させ、安全で衛生的な食生活に寄与する能力と態度を育てる」ことを目標としている。具体的には、表7に示すような内容が示されている。

表7 高等学校の学習指導要領に示す「食品衛生」の内容

(1) 食生活の安全と 食品安全行政	
(2) 食中毒とその予防	ア 細菌性食中毒とその予防 イ ウイルス性食中毒とその予防 ウ 化学物質による食中毒とその予防 エ 自然毒による食中毒とその予防
(3) 食品の汚染、寄生虫	ア 有害物質による食品の汚染とその予防 イ 寄生虫病とその予防
(4) 食品の変質とその防止	ア 微生物による変質とその防止 イ 化学的作用による変質とその防止
(5) 食品添加物	ア 食品添加物の使用目的と用途 イ 食品添加物の使用基準と表示
(6) 食品衛生対策	ア 衛生管理の方法 イ 食品衛生関係法規

出典：文部科学省(2009)『高等学校学習指導要領』を参照し、筆者作成

上記の内容が、家庭の中でも特に調理・食品に関する内容である。また、家庭に関する学科においては、家庭に関する科目に配当する総授業時間数の10分の5以上は実験・実習に配当することとなっている。

## 5. 調理師養成施設をもつ専門高校におけるカリキュラム編成の困難さ

調理師養成施設をもつ専門高校におけるカリキュラム編成の困難さについてみていくことにする。例えば、盛岡誠桜高等学校では、食物調理科として、調理師免許、食品衛生責任者等を取得できる。食物調理科のカリキュラムとしては、以下のようなものがある(図2参照)。

調理に関係する科目として、「生活産業基礎」、「食文化」、「栄養」、「調理 [理論]」、「調理 [実習]」、「総合調理実習」、「食品」、「食品衛生」、「公衆衛生」の9科目があり、調理師養成施設指導ガイドラインに定められている6分野を9科目の科目で補完していることが分かる。

図2 盛岡誠桜高等学校食物調理科のカリキュラム表

### ○ 2年生

国語 総合 (3)	日本史 A (2)	数学 演習 C (2)	体育 (2)	保健 (1)	コミュニ ケーション 英語Ⅱ (2)	生活 産業 基礎 (2)	食文 化 (1)	栄養 (1)	調理 [理論] (3)	調理 [実習] (3)	総合 調理 実習 (1)	食品 (2)	食品 衛生 (2)	公衆 衛生 (2)	礼法 (1)	LHR (1)	総合 学習 (1)
-----------------	-----------------	----------------------	-----------	-----------	-----------------------------	-----------------------	----------------	-----------	-------------------	-------------------	-----------------------	-----------	-----------------	-----------------	-----------	------------	-----------------

### ○ 3年生

現代文 B (3)	世界史 A (2)	生物 基礎 (2)	体育 (3)	コミュニ ケーション 英語Ⅱ (2)	課題 研究 (2)	栄養 (2)	調理 [理論] (2)	調理 [実習] (6)	総合 調理 実習 (2)	食品 衛生 (1)	食品 衛生 [実習] (1)	公衆 衛生 (2)	礼法 (1)	LHR (1)	総合 学習 (1)
-----------------	-----------------	-----------------	-----------	-----------------------------	-----------------	-----------	-------------------	-------------------	-----------------------	-----------------	-------------------------	-----------------	-----------	------------	-----------------

出典：盛岡誠桜高等学校ホームページより<sup>6</sup>

次に、東京都の都立学校で唯一卒業と同時に調理師免許を取得できる東京都立農業高等学校では先述の学習指導要領に合わせて、以下のカリキュラムを設定している。(図3参照) この学校の場合には、ガイドラインで定められている6分野を11科目で補完していることが分かる。

図3 東京都立農業高等学校のカリキュラム表

	科目名	学年	単位	学習内容
家庭 の 科 学 科	生活産業基礎	1	2	様々な産業について学び、職業への関心を高めます
	生活産業情報	3	2	Word、Excel、Powerpoint を学習します
	課題研究	3	3	各自で研究テーマを設定し、調査研究・発表します 和菓子・洋菓子・茶道から選択し、実習を行います
調理師養成施設の専門科目	調理	1	4	包丁の使い方～基礎的な調理技法を身に付けます
		2	6	中国料理・日本料理・西洋料理の献立を学習します
		3	5	日本料理・西洋料理の献立を発展的に学習します
	総合調理実習	2	3	食材の扱い、大量調理に向けた実践力を身に付けます
	食品	1	2	食品の匂や性質を学習し、調理の場面に結び付けます
	栄養	1	1	五大栄養素の働きを学び、栄養価計算も行います
		2	2	栄養生理、ライフステージごとの栄養学を学びます
	衛生法規	1	1	調理師法を中心に、調理師に関わる法律を学びます
	食品衛生	2	1	食中毒や寄生虫、添加物について学びます
		3	2	衛生学実験も行い、食の安全を守る知識を身に付けます
	公衆衛生	2	1	調理師と健康、食生活と疾病の関わりを学習します
		3	2	食育と健康、労働について調理師の視点で学びます
	食文化	2	1	食物の歴史、郷土料理などの食の文化を学びます

出典：東京都立農業高等学校ホームページより<sup>7</sup>

このほかに文部科学省認可、厚生労働大臣指定の大竹高等専修学校には、調理師科と美容師科がある。この学校の特徴としては、「課外学習：土曜日に逢いましょう」といった休日を利用した課外学習を行う体験がある。

カリキュラムについては、「専門科目」と「高校普通科目」の2つの科目群からカリキュラム編成を行っており、実習科目は週11時間（3年生では週13時間）、調理、製菓、製パン、ドリンクといった内容を受講することで、技術の習得ができる。また実習にも、調理実習といった基礎から総合調理実習として、調理の技術を生かすカリキュラム編成がされている。他には、食品衛生学（週2コマ）、食品学、公衆衛生学、栄養学がある。

一方で、英語や音楽、社会、道徳、体育・情報、美術、数学、国語は1学年では週1コマある。中でも国語、数学、英語、社会は高等学校の普通科目として位置づけられ、それ以外の科目は一般科目として位置づけられている。

つまり、文部科学省が告示する「学習指導要領」で示す教育内容と厚生労働省局長通知の「調理師養成施設指導ガイドライン」教育内容では、一部内容が重複する分野もあれば、まったく重ならない分野もあり、不足した分野や授業時間に対する補完が生じる。

そのため学校現場では、科目における不足している分野の補完を含め教育内容を検討する必

要性、授業時間数の管理などの負担が生じることになる。特に授業時間数の管理については、部活動をはじめとする諸活動の関係を考慮する必要がある。あわせて教師自身が、当該科目が調理師の科目か認識しているかどうかということも検討が必要である。

## 6. まとめ

本稿では、調理師免許取得可能な高等学校を例に、文部科学省告示の「学習指導要領」と厚生労働省局長通知の「調理師養成施設指導ガイドライン」を検討することで、中教審答申で言われている教科を横断したカリキュラム・マネジメントの可能性について論じる一助になることを目的としたところである。

①授業の出席に関する所管省庁間の行政指導内容における差異については、授業時間数など出欠管理については、文部科学省よりも厚生労働省のほうがより厳格であることが明らかになった。②所管省庁間それぞれで定められている教育内容の検討については、文部科学省が告示する「学習指導要領」と厚生労働省局長通知の「調理師養成施設指導ガイドライン」では、教育内容で一部内容が重複する分野もあれば、まったく重ならない分野もあり、不足した分野や授業時間に対しての補完が生じていることが見受けられた。

中教審答申(2016)において、「新しい時代に求められる資質・能力を子供たちに育むためには、『社会に開かれた教育課程』を実現することの必要性」、「『アクティブ・ラーニング』の視点を踏まえた指導方法の不断の見直しによる授業改善や『カリキュラム・マネジメント』を通じた組織運営の改善のための組織体制の整備の必要性」が叫ばれている。

今後、カリキュラム・マネジメントを考慮していく中で教育課程におけるダブルスタンダードの問題解決に向けての方策を検討していく必要があるだろう。あわせて、調理師養成施設を持つ専門高校における不足した分野や授業時間に対しての補完が生じる教員負担について、今後検討する必要があるだろう。

## 引用

- 1 例えば、看護師資格取得には、看護高等学校(看護科、専攻科の5年間)をはじめ、看護専門学校、看護学部などの大学において合計3000時間以上の養成教育を受けることで、看護師国家試験の受験資格が得られ、国家試験に合格、申請により厚生労働大臣から看護師免許が交付される。
- 2 文部科学省ホームページ [http://www.mext.go.jp/a\\_menu/shotou/kaikaku/main8\\_a2.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/kaikaku/main8_a2.htm) 最終確認日2017.9.30
- 3 文部科学省ホームページ [http://www.mext.go.jp/a\\_menu/shotou/kaikaku/main8\\_a2.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/kaikaku/main8_a2.htm) 最終確認日2017.9.30 にある各年度の高等学校教育の改革に関する推進状況結果には、調査項目の追加削減がなされているが挙げた3つはほぼ毎回取り上げられている。
- 4 向陽高等学校ホームページ [http://www.koyogakuen.ed.jp/high\\_school/hs\\_cyouri\\_naiyou.html](http://www.koyogakuen.ed.jp/high_school/hs_cyouri_naiyou.html) 最終確認日2017.9.30
- 5 北海道文教大学明清高等学校ホームページ <http://www.bunkyo.ed.jp/program/cooking/> 最終確認日2017.9.30
- 6 盛岡誠桜高等学校ホームページ <http://www.morioka-seio.ed.jp/subject/> 最終確認日2017.9.30
- 7 東京都立農業高等学校ホームページ <http://www.nogyo-h.metro.tokyo.jp/site/zen/content/000079282.pdf> 最終確認日2017.9.30

## 参考文献

- ・公益社団法人全国調理師養成施設協会(2013)『調理師養成施設3年制の実態調査集計報告書』
- ・厚生労働省局長通知(2015)『調理師養成施設指導ガイドライン』
- ・合田隆史(2015)「なぜ、カリキュラム・マネジメントが必要なのか」教育開発研究所『教職研修』p18
- ・参議院文教科学委員会(2014)『文教科学委員会会議録第五号 平成二十六年三月十七日【参議院】』
- ・中央教育審議会(2016)『幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善及び必要な方策等について(答申)(中教審第197号)』
- ・中央教育審議会(2014)『チームとしての学校の在り方と今後の改善方策について(答申)(中教審第185号)』
- ・林田美鳥・柏木絹代・楠本雅美(2012)「調理師養成施設における規定外実習のもたらす教育的効果の研究」長崎短期大学研究紀要、第24号、pp.41-48
- ・平野泰行・有元典文(2014)「課題の実践性が学習過程に及ぼす影響:調理師専門学校と家庭科調理実習の比較から」横浜国立大学教育学会研究論集、第1号、pp.59-70
- ・文部科学省(2009)『高等学校学習指導要領』
- ・文部科学省(2001)『平成13年度 文部科学白書』

