

# 介護福祉士養成課程における生活支援教育の現状と課題

## Study of an educational problem of a care worker education course

宮 下 史 恵

Fumie MIYASHITA

旭川大学短期大学部 生活学科 生活福祉専攻

キーワード：介護福祉、地域包括ケアシステム、職務区分、指導力

### Abstract

This research considered whether the "meal support" by learning of knowledge of home-ec, technology, formation of leadership and behavioral science susceptibility practice was useful for care worker's student as the education which carries a need of care a person. The student's "scarcity of" the experience in actual life is here for grasping the factor which doesn't lead to the practice ability and looking for the learning method. The Asahikawa University junior college department living department student who doesn't have experience in actual life secured enough time and took home-ec in from comparison of the preceding study, and experience of rational and scientific knowledge led to living essential understanding. And it was an educational problem however effectively whether care worker's leadership was being given.

### 要旨

本研究は、介護福祉士をめざす学生に対し、生活支援技術科目に含むべき事項として挙げられている「自立に向けた食事の支援（おいしく食べることを支える支援）」に重点を置いた学習が、要介護者の食生活支援を担うための知識・技術・指導力の形成を促すにあたり有用となるかについて検討した。また、先行研究において学生の「生活経験の乏しさ」が、実践能力に繋がらない理由として指摘されていることから、旭川大学短期大学部生活学科生活福祉専攻（以下、本専攻という）学生と比較を行い、学習課題要因の修得方法を探ることを目的にした。

その結果、生活経験の浅い本専攻学生に対し十分な時間を確保し、合理的で科学的な知識を経験する行動科学感受性演習を取り入れた食支援調理実習は、生活の本質を理解することに繋がることが明らかになった。しかし、介護福祉士としての到達点となる指導力は未熟であり、今後どのように効果的にあげていくかが教育課題として浮き彫りになった。

## 1. はじめに

現代の日本では、高齢化の要因である年齢階級別の死亡率の低下により65歳以上人口の増加と少子化の進行における若年人口の減少等を土壌として、1億2,693万人の総人口のうち65歳以上の高齢者人口は、3,459万人となり総人口に占める割合である高齢化率は、27.3%と世界的に類を見ないペースで高齢化が進んでいる。そして、2025年には団塊の世代が75歳以上となり後期高齢者が2000万人を越え、認知症や医療ニーズを併せ持つ要介護者が更に増大すると見込まれている（内閣府、2016）。また、2060年に向け要介護高齢者人口の増加とそれに伴い生産年齢人口が一貫して減少すると予測されている中で、重度な要介護状態となっても住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるようにと「住まい・医療・介護・予防・生活支援が一体的に提供される地域包括ケアシステム」の構築が進められている。

この医療と介護連携の推進により、介護サービスの最も重要な基盤である介護人材は、2025年には約37.7万人が不足するとして整備問題の見通しが示されている。また「量」的だけではなく「質」的の保証も求められているが、地域包括ケアシステムでの一体化される生活支援介護サービスでの家事援助等を行う者としては、介護福祉士の他に無資格者や初任者・実務者研修修了者等多様な人材によって構成されているのが現状である。

この「質」の問題を担保するために介護福祉士が担う職務と家政系援助等を行う者の職務を明確に区分したうえで、介護福祉士は要介護者の生活全体を支え、これらの多様な人材を補助職として指導する者と位置付けるべきであると職務の明確化に関する提言が打ち出された（認定介護福祉士認証認定機構、2016）。即ちこの地域包括ケアシステム生活支援の観点から家政系生活支援技術の役割は、今後一層、社会的要請が高まり重要になることが予想されると考えられる。この生活支援全体を捉えた場合、介護とは「生活行為を成立させる援助を通して、命

を護り、生きる意欲を引き出し、生活を維持する<sup>1)</sup>」と（井上、2008）定義している。しかしながら、生活を維持する介護福祉士養成（以下、養成という）本専攻に入学してくる学生の生活に視点をあてただけでも、ライフスタイルの変化や外部食化が進み家庭での調理は減少傾向にあるという現状が伺える。この生活支援に関する資質能力の問題は、筆者の授業経験から得られる感触も合わせ養成教育を行う側から上るだけでなく、学生を対象とした生活に関する実習能力や調理に関する実践記録調査の研究結果においても、「生活経験の乏しさ」が実務での実践能力に繋がらない要因の理由に挙げられている<sup>2)3)</sup>。この結果は、介護実習指導者からの疑問の声として少なくないという現状と結びつくのである。

そのため養成教育の目的にかなう生活支援にクロスする家政系生活支援技術に関して、とりわけ社会的介護ニーズに対応するための2009（平成21）年の介護福祉士養成課程新カリキュラム（以下、新カリキュラムという）の大幅改正がなされたことと、従来の介護福祉士国家試験（以下、国家試験という）が一元化され、養成校においても資格要件を卒業要件としていた点が改正され、猶予期間はあるものの指定科目を指定時間修了後に国家試験の合格を以て国家資格を取得するにあたり、本研究では、その基礎教育の完成度を均質化し資格の一定レベルの担保と介護福祉の質の向上に結びつく効果をねらいとした上での国家資格の取得方法が変更となったこの時期こそ、介護福祉士として生活支援の立場にある「生活」を中心軸とした生活支援技術の養成教育は、学生が要介護者の生活を総合的に理解し生活全般を観るという視点のもと十分に焦点を当てた内容になのかを問題提起とした。

そして、この目的にかなう家政系生活支援技術が実践能力に伴っているのかをあぶりだすために本専攻学生を対象にアンケート調査を行い、単なる授業の感想に終わるのではなく介護福祉士という職業として必要となる要介護者の生活の理解と支援に必要な知識や技術、支援指

導する能力について問題を設定し、調理実習に関する意識調査を行い現行の食生活支援技術の授業について検証した。

本研究は、現場での実践力養成につながる家政系生活支援技術の教育のあり方を探るためと位置づけた結果、要介護者の生活において介護福祉士が、専門的な支援の一環として家政系生活支援を担うことは当然ではあるが、その中心的な職務内容は、あくまでも要介護者の状態改善を目的とした支援であることを明確にすることができる能力を養うための教育と職務分担における介護福祉士が介護員に行う支援指導に必要なディレクション能力を今後どのように教育するのかを課題とした。また、介護人材の養成課程の違いがあるため、更に新たな調査研究を重ね養成科目の検討研究を進めていくことが重要であると考ええる。

## Ⅱ．養成課程新カリキュラムとこれまでの家政系生活支援技術の概要

国家資格取得のためのルートは複数あるが、介護福祉分野として1987（昭和62）年に「社会福祉士及び介護福祉法」制度が国家資格の質を担保することを目的に制定された。それに伴い支援を担う人材の質も問われ、養成の基本となる学問としての実証的な研究が積み上げられてはきているが、厳密な用語の定義や生活支援を捉える枠組み等は十分に整理されていないのが現状である。

1988（昭和63）年から養成教育が開始され、そのカリキュラムにおいて、生活場면을捉える教育としての「家政学概論」は、家庭生活・食生活・被服生活・住生活のそれぞれの意義を理解させ、管理する能力を養うことを目標にし、「家政学実習」は、実習を通して家庭経営・衣・食・住に関するさまざまな技能を習得し、かつ高齢者や障害者の家庭生活支援能力を養うことを目標に置き、国家資格取得のための必修科目として、それらを合わせて家政系科目といわれていた<sup>4)</sup>。さらに2000（平成12）年のカリキュラム改正では、居宅介護推進の潮流を受けて、訪問介護の技術を演習や介護実習等で強化すること

がうたわれるとともに、生活を総合的に理解し支援するために必要となる家政系科目の内容を強化する方向が明示された。しかし、旧カリキュラムでは家政学概論（60時間）、家政学実習（90時間）と独立していた科目が、2009（平成21）年の新カリキュラム改正においては、生活支援技術（300時間以上）の領域介護の区分の中で、尊厳の保持の視点から、どのような状態であっても、その人の自立・自律を尊重し、潜在能力を引き出し見守ることを含めた適切な介護技術を用いて、安全に援助できる技術や知識について修得することを教育目標とし自立に向けた家事の介護として、家事の意義と目的を理解し家事に関するアセスメント、家事への参加、家事の介助方法、状態状況に応じた介助の留意点について学ぶことを主に含む教育内容とし改正されたのである<sup>5)</sup>。

## Ⅲ．調査概要

### 1．調査対象

これまでの補助的な食事作りへの関わりから学生が主体となって食事を作る機会が増す生活様式の変化に伴う段階であり、また、これからの実務内容が社会を支える役割を担う立場となり、将来的に自分のみならず家族の食支援に関わる担い手になる可能性が高いと予測できる家政系生活支援力を求められる集団と考え、本専攻2年生19～49歳の男女20名を調査対象とし20名から回答を得た（回答率100％）。

### 2．調査期間

2017（平成29）年6月8日、生活支援技術Eの授業終了後に行った。

### 3．調査目的と方法

対象学生は、学外実習において、居宅や通所、施設等で不特定多数の要介護者の食支援を供与する場面では、その作業時間の制限や調理に使用する機器の取り扱い等あらゆる面の能率を考慮した計画のもとに実践を図る能力が必要とされる。そのため、要介護者の生活場面の想定に基づく食支援技術には、理論とアセスメント、

計画立案、金銭管理・購入、調理・食支援演習・掃除・洗濯家事一般と多様に学ぶモチーフがあり、現行の授業内容が現場の実践能力につながるかを想定し、準備計画から調理したものを食べるという支援までの一連の作業を結びつけて経験し把握させることは、実践力を短時間に身につけるために効果的な目的になるとし生活支援技術Eの「食事をおいしく食べる」ための支援の単元を抜粋した。

期間としては、授業の進捗状況から介護実習（総450時間）のうち区分Ⅰ実習（225時間）で居宅・通所・入所等の多様な生活の場を経験した2年生学生が、2017（平成29）年8月28日から9月30日まで行われる実習区分Ⅱ（225時間）において、長時間の実習を経験するため、学外実習に対する取り組みを意識するうえで良い影響を与えると期待したためこの日程で、指定食材を使用し購入から食支援までを実施した。

実施日までの授業計画は表1のとおりである。対象学生が立案し検食を行うことが前提であるためアレルギー食品調査を行い把握したうえで、居宅支援で訪問した家庭の想定と要介護者の摂食障害機能のレベルを学生が設定し、要介護者の身体機能や精神機能に応じ考慮した「摂食障害機能に応じた指定材料調理」を実践目的にした。

動物性タンパク質含む材料を使用することを指定し他の材料は、調理材料に合わせ各班で食材購入から始め価格の認識或使用分量の目安、廃棄率等の学習も設定した。食材の計量を正確に行い、出汁の取り方を事前学習に加えているため化学調味料は使用しないことを前提に食支援を指定材料のもとで昼食を作成する。尚、清潔意識の観点を養う上で、スタンプ法による検査細菌試薬を使用し使用検体（手指と食材）で一般細菌・大腸菌群・ブドウ球菌・腸炎ビブリオ・セレウス菌・サルモネラ菌検出実験も併用した。この実験に関しては、今回の研究の中には掲載しないが後に実態を明らかにする。検食を兼ね調理した食事を使用し食支援の演習を行い、学生が立案した献立表に基づき、筆者が事前に作成していた、表1の栄養計算一覧を調理

実習後に学生に配布した。その後にグループシェアし授業に関するアンケート調査を実施した。

#### 4. 回収方法と倫理的配慮

データ収集は、自記式質問紙調査票を用いて、対象者の特定ができないよう無記名式とし、回答できた者から自主的に回答箱に用紙を入れ直接回収法で行った。研究の趣旨と調査の目的と内容、参加の自由、参加撤回の自由、授業や成績とは関係しない旨の説明と学術研究以外の使用目的がないことを前提に調査結果は統計的に処理を行い特定の個人が識別できる情報として公表しない等の趣旨を口頭説明した後、同意を得て対象学生に実施した。

#### 5. 分析方法

回収した調査票をもとに、Microsoft Excelにデータセットし処理し、単純集計およびクロス集計を行った。統計学的処理は、IBM SPSS Statistics for Windows 22を用いて数値は平均値 ± 標準偏差で示した。

### Ⅳ. 結果

#### 1. 質問用紙の回答数について

本専攻2年生20名全員の回収を得た（回収率100.0%）。欠損回答は無く全てを分析の対象とした（有効回答率100.0%）。属性として男女比は、「男子学生」8名（40.0%）、「女子学生」12名（60.0%）であり、平均年齢は $21.7 \pm 7.8$ 歳である。入学形態は、高等学校卒業時入学者が16名（80.0%）、社会人入学者が4名（20.0%）であり、現在の生活形態は、自宅通学生が17名（85.0）、一人でアパート暮らしをしている学生が3名（15.0%）である（表2）。

これらの学生のうち、調理を得意とする学生は全体で13名（65.0%）、全く不得意とする学生が7名（35.0%）であり、調理を得意とする回答している学生のうち、自宅通学生が、10名（83.3%）、アパートで一人暮らしをしている学生は、1名（100.0%）であった。また、週に何回自分で食事を作る機会があるかの問いに関しては、自宅で家族と生活している学生のう



## (食支援生活支援技術 実施計画)

- ①身体機能・精神状況・摂食障害機能などを設定した昼食
- ②動物性タンパク質を含む材料を使用する
- ③計量を正確に行う
- ④化学調味料は使用しない






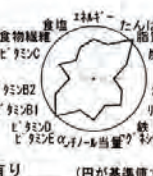
## (事前学習)

実習(Ⅱ)のメンバーで5グループ分け、要介護者の状態設定、指定材料による昼食献立立案検討、必要物品の確認と役割分担、調理計画表提出

## (実習日)

食材購入、調理前手洗い・食材菌検査、調理、食事支援(検査含む)、片付け、作成献立の栄養素充足表配布、感想シェア

表1 献立と栄養価

A	B	C																																																																																																																														
米・精白米 肉じゃが おひたし(ほうれん草) 味噌汁(豆腐・ねぎ)	米・精白米 ひじきの炒め煮 ポテトサラダ 牛蒡味噌(豚肉) 味噌汁(豆腐・ねぎ)	米・精白米 豚汁1 ポテトサラダ 塩焼き(鮭)																																																																																																																														
<table><tr><td>エネルギー</td><td>986</td></tr><tr><td>たんぱく質</td><td>37.3</td></tr><tr><td>脂質</td><td>21.4</td></tr><tr><td>炭水化物</td><td>151.6</td></tr><tr><td>食物繊維</td><td>134</td></tr><tr><td>リン</td><td>495</td></tr><tr><td>鉄</td><td>3.9</td></tr><tr><td>ナトリウム</td><td>135</td></tr><tr><td>ビタミンB1</td><td>383</td></tr><tr><td>ビタミンB2</td><td>1.9</td></tr><tr><td>ビタミンC</td><td>0.3</td></tr><tr><td>ビタミンD</td><td>0.85</td></tr><tr><td>ビタミンE</td><td>0.43</td></tr><tr><td>ビタミンK</td><td>43</td></tr><tr><td>食物繊維</td><td>6.2</td></tr><tr><td>食塩</td><td>5.4</td></tr></table> 	エネルギー	986	たんぱく質	37.3	脂質	21.4	炭水化物	151.6	食物繊維	134	リン	495	鉄	3.9	ナトリウム	135	ビタミンB1	383	ビタミンB2	1.9	ビタミンC	0.3	ビタミンD	0.85	ビタミンE	0.43	ビタミンK	43	食物繊維	6.2	食塩	5.4	<table><tr><td>エネルギー</td><td>1009</td></tr><tr><td>たんぱく質</td><td>31</td></tr><tr><td>脂質</td><td>29.6</td></tr><tr><td>炭水化物</td><td>150.9</td></tr><tr><td>食物繊維</td><td>186</td></tr><tr><td>リン</td><td>424</td></tr><tr><td>鉄</td><td>7</td></tr><tr><td>ナトリウム</td><td>154</td></tr><tr><td>ビタミンB1</td><td>176</td></tr><tr><td>ビタミンB2</td><td>2.6</td></tr><tr><td>ビタミンC</td><td>0.1</td></tr><tr><td>ビタミンD</td><td>0.83</td></tr><tr><td>ビタミンE</td><td>0.32</td></tr><tr><td>ビタミンK</td><td>32</td></tr><tr><td>食物繊維</td><td>7.9</td></tr><tr><td>食塩</td><td>3.7</td></tr></table> 	エネルギー	1009	たんぱく質	31	脂質	29.6	炭水化物	150.9	食物繊維	186	リン	424	鉄	7	ナトリウム	154	ビタミンB1	176	ビタミンB2	2.6	ビタミンC	0.1	ビタミンD	0.83	ビタミンE	0.32	ビタミンK	32	食物繊維	7.9	食塩	3.7	<table><tr><td>エネルギー</td><td>704</td></tr><tr><td>たんぱく質</td><td>35.6</td></tr><tr><td>脂質</td><td>18.5</td></tr><tr><td>炭水化物</td><td>93.5</td></tr><tr><td>食物繊維</td><td>57</td></tr><tr><td>リン</td><td>455</td></tr><tr><td>鉄</td><td>2</td></tr><tr><td>ナトリウム</td><td>90</td></tr><tr><td>ビタミンB1</td><td>356</td></tr><tr><td>ビタミンB2</td><td>3.3</td></tr><tr><td>ビタミンC</td><td>26</td></tr><tr><td>ビタミンD</td><td>0.54</td></tr><tr><td>ビタミンE</td><td>0.35</td></tr><tr><td>ビタミンK</td><td>60</td></tr><tr><td>食物繊維</td><td>4.9</td></tr><tr><td>食塩</td><td>2.2</td></tr></table> 	エネルギー	704	たんぱく質	35.6	脂質	18.5	炭水化物	93.5	食物繊維	57	リン	455	鉄	2	ナトリウム	90	ビタミンB1	356	ビタミンB2	3.3	ビタミンC	26	ビタミンD	0.54	ビタミンE	0.35	ビタミンK	60	食物繊維	4.9	食塩	2.2																														
エネルギー	986																																																																																																																															
たんぱく質	37.3																																																																																																																															
脂質	21.4																																																																																																																															
炭水化物	151.6																																																																																																																															
食物繊維	134																																																																																																																															
リン	495																																																																																																																															
鉄	3.9																																																																																																																															
ナトリウム	135																																																																																																																															
ビタミンB1	383																																																																																																																															
ビタミンB2	1.9																																																																																																																															
ビタミンC	0.3																																																																																																																															
ビタミンD	0.85																																																																																																																															
ビタミンE	0.43																																																																																																																															
ビタミンK	43																																																																																																																															
食物繊維	6.2																																																																																																																															
食塩	5.4																																																																																																																															
エネルギー	1009																																																																																																																															
たんぱく質	31																																																																																																																															
脂質	29.6																																																																																																																															
炭水化物	150.9																																																																																																																															
食物繊維	186																																																																																																																															
リン	424																																																																																																																															
鉄	7																																																																																																																															
ナトリウム	154																																																																																																																															
ビタミンB1	176																																																																																																																															
ビタミンB2	2.6																																																																																																																															
ビタミンC	0.1																																																																																																																															
ビタミンD	0.83																																																																																																																															
ビタミンE	0.32																																																																																																																															
ビタミンK	32																																																																																																																															
食物繊維	7.9																																																																																																																															
食塩	3.7																																																																																																																															
エネルギー	704																																																																																																																															
たんぱく質	35.6																																																																																																																															
脂質	18.5																																																																																																																															
炭水化物	93.5																																																																																																																															
食物繊維	57																																																																																																																															
リン	455																																																																																																																															
鉄	2																																																																																																																															
ナトリウム	90																																																																																																																															
ビタミンB1	356																																																																																																																															
ビタミンB2	3.3																																																																																																																															
ビタミンC	26																																																																																																																															
ビタミンD	0.54																																																																																																																															
ビタミンE	0.35																																																																																																																															
ビタミンK	60																																																																																																																															
食物繊維	4.9																																																																																																																															
食塩	2.2																																																																																																																															
D	E																																																																																																																															
スープ(オニオンスープ) リゾット ポテトサラダ ヨーグルトデザート	クリームパスタ ポテトサラダ スープ(オニオンスープ)	<table><tr><td>エネルギー(kcal)</td><td>1088</td><td>1450</td><td>75</td></tr><tr><td>たんぱく質(g)</td><td>35.1</td><td>50.0</td><td>70</td></tr><tr><td>脂質(g)</td><td>38.6</td><td>38.3</td><td>106</td></tr><tr><td>炭水化物(g)</td><td>145.4</td><td>217.5</td><td>67</td></tr><tr><td>食物繊維(g)</td><td>230</td><td>600</td><td>38</td></tr><tr><td>リン(mg)</td><td>524</td><td>900</td><td>58</td></tr><tr><td>鉄(mg)</td><td>4.3</td><td>6.0</td><td>72</td></tr><tr><td>ナトリウム(mg)</td><td>145</td><td>260</td><td>56</td></tr><tr><td>ビタミンB1(μg)</td><td>511</td><td>650</td><td>79</td></tr><tr><td>ビタミンB2(μg)</td><td>4.2</td><td>6.5</td><td>65</td></tr><tr><td>ビタミンC(μg)</td><td>5.6</td><td>5.5</td><td>102</td></tr><tr><td>ビタミンD1(mg)</td><td>0.71</td><td>0.90</td><td>79</td></tr><tr><td>ビタミンD2(mg)</td><td>0.46</td><td>1.00</td><td>46</td></tr><tr><td>ビタミンE(mg)</td><td>71</td><td>100</td><td>71</td></tr><tr><td>食物繊維(g)</td><td>8.2</td><td>17.0</td><td>48</td></tr><tr><td>食塩(g)</td><td>4.9</td><td>7.5</td><td>65</td></tr></table>	エネルギー(kcal)	1088	1450	75	たんぱく質(g)	35.1	50.0	70	脂質(g)	38.6	38.3	106	炭水化物(g)	145.4	217.5	67	食物繊維(g)	230	600	38	リン(mg)	524	900	58	鉄(mg)	4.3	6.0	72	ナトリウム(mg)	145	260	56	ビタミンB1(μg)	511	650	79	ビタミンB2(μg)	4.2	6.5	65	ビタミンC(μg)	5.6	5.5	102	ビタミンD1(mg)	0.71	0.90	79	ビタミンD2(mg)	0.46	1.00	46	ビタミンE(mg)	71	100	71	食物繊維(g)	8.2	17.0	48	食塩(g)	4.9	7.5	65																																																														
エネルギー(kcal)	1088	1450	75																																																																																																																													
たんぱく質(g)	35.1	50.0	70																																																																																																																													
脂質(g)	38.6	38.3	106																																																																																																																													
炭水化物(g)	145.4	217.5	67																																																																																																																													
食物繊維(g)	230	600	38																																																																																																																													
リン(mg)	524	900	58																																																																																																																													
鉄(mg)	4.3	6.0	72																																																																																																																													
ナトリウム(mg)	145	260	56																																																																																																																													
ビタミンB1(μg)	511	650	79																																																																																																																													
ビタミンB2(μg)	4.2	6.5	65																																																																																																																													
ビタミンC(μg)	5.6	5.5	102																																																																																																																													
ビタミンD1(mg)	0.71	0.90	79																																																																																																																													
ビタミンD2(mg)	0.46	1.00	46																																																																																																																													
ビタミンE(mg)	71	100	71																																																																																																																													
食物繊維(g)	8.2	17.0	48																																																																																																																													
食塩(g)	4.9	7.5	65																																																																																																																													
<table><tr><td>エネルギー</td><td>1405</td></tr><tr><td>たんぱく質</td><td>29.9</td></tr><tr><td>脂質</td><td>45.7</td></tr><tr><td>炭水化物</td><td>219.4</td></tr><tr><td>食物繊維</td><td>334</td></tr><tr><td>リン</td><td>602</td></tr><tr><td>鉄</td><td>4</td></tr><tr><td>ナトリウム</td><td>165</td></tr><tr><td>ビタミンB1</td><td>714</td></tr><tr><td>ビタミンB2</td><td>6.4</td></tr><tr><td>ビタミンC</td><td>1</td></tr><tr><td>ビタミンD</td><td>0.61</td></tr><tr><td>ビタミンE</td><td>0.46</td></tr><tr><td>ビタミンK</td><td>125</td></tr><tr><td>食物繊維</td><td>13.1</td></tr><tr><td>食塩</td><td>5.6</td></tr></table> 	エネルギー	1405	たんぱく質	29.9	脂質	45.7	炭水化物	219.4	食物繊維	334	リン	602	鉄	4	ナトリウム	165	ビタミンB1	714	ビタミンB2	6.4	ビタミンC	1	ビタミンD	0.61	ビタミンE	0.46	ビタミンK	125	食物繊維	13.1	食塩	5.6	<table><tr><td>エネルギー</td><td>1338</td></tr><tr><td>たんぱく質</td><td>41.5</td></tr><tr><td>脂質</td><td>77.6</td></tr><tr><td>炭水化物</td><td>111.8</td></tr><tr><td>食物繊維</td><td>439</td></tr><tr><td>リン</td><td>645</td></tr><tr><td>鉄</td><td>191</td></tr><tr><td>ナトリウム</td><td>924</td></tr><tr><td>ビタミンB1</td><td>6.9</td></tr><tr><td>ビタミンB2</td><td>0.8</td></tr><tr><td>ビタミンC</td><td>0.62</td></tr><tr><td>ビタミンD</td><td>0.74</td></tr><tr><td>ビタミンE</td><td>96</td></tr><tr><td>食物繊維</td><td>8.8</td></tr><tr><td>食塩</td><td>6.7</td></tr></table> 	エネルギー	1338	たんぱく質	41.5	脂質	77.6	炭水化物	111.8	食物繊維	439	リン	645	鉄	191	ナトリウム	924	ビタミンB1	6.9	ビタミンB2	0.8	ビタミンC	0.62	ビタミンD	0.74	ビタミンE	96	食物繊維	8.8	食塩	6.7	<table><tr><td>エネルギー(kcal)</td><td>1088</td><td>1450</td><td>75</td></tr><tr><td>たんぱく質(g)</td><td>35.1</td><td>50.0</td><td>70</td></tr><tr><td>脂質(g)</td><td>38.6</td><td>38.3</td><td>106</td></tr><tr><td>炭水化物(g)</td><td>145.4</td><td>217.5</td><td>67</td></tr><tr><td>食物繊維(g)</td><td>230</td><td>600</td><td>38</td></tr><tr><td>リン(mg)</td><td>524</td><td>900</td><td>58</td></tr><tr><td>鉄(mg)</td><td>4.3</td><td>6.0</td><td>72</td></tr><tr><td>ナトリウム(mg)</td><td>145</td><td>260</td><td>56</td></tr><tr><td>ビタミンB1(μg)</td><td>511</td><td>650</td><td>79</td></tr><tr><td>ビタミンB2(μg)</td><td>4.2</td><td>6.5</td><td>65</td></tr><tr><td>ビタミンC(μg)</td><td>5.6</td><td>5.5</td><td>102</td></tr><tr><td>ビタミンD1(mg)</td><td>0.71</td><td>0.90</td><td>79</td></tr><tr><td>ビタミンD2(mg)</td><td>0.46</td><td>1.00</td><td>46</td></tr><tr><td>ビタミンE(mg)</td><td>71</td><td>100</td><td>71</td></tr><tr><td>食物繊維(g)</td><td>8.2</td><td>17.0</td><td>48</td></tr><tr><td>食塩(g)</td><td>4.9</td><td>7.5</td><td>65</td></tr></table> 	エネルギー(kcal)	1088	1450	75	たんぱく質(g)	35.1	50.0	70	脂質(g)	38.6	38.3	106	炭水化物(g)	145.4	217.5	67	食物繊維(g)	230	600	38	リン(mg)	524	900	58	鉄(mg)	4.3	6.0	72	ナトリウム(mg)	145	260	56	ビタミンB1(μg)	511	650	79	ビタミンB2(μg)	4.2	6.5	65	ビタミンC(μg)	5.6	5.5	102	ビタミンD1(mg)	0.71	0.90	79	ビタミンD2(mg)	0.46	1.00	46	ビタミンE(mg)	71	100	71	食物繊維(g)	8.2	17.0	48	食塩(g)	4.9	7.5	65
エネルギー	1405																																																																																																																															
たんぱく質	29.9																																																																																																																															
脂質	45.7																																																																																																																															
炭水化物	219.4																																																																																																																															
食物繊維	334																																																																																																																															
リン	602																																																																																																																															
鉄	4																																																																																																																															
ナトリウム	165																																																																																																																															
ビタミンB1	714																																																																																																																															
ビタミンB2	6.4																																																																																																																															
ビタミンC	1																																																																																																																															
ビタミンD	0.61																																																																																																																															
ビタミンE	0.46																																																																																																																															
ビタミンK	125																																																																																																																															
食物繊維	13.1																																																																																																																															
食塩	5.6																																																																																																																															
エネルギー	1338																																																																																																																															
たんぱく質	41.5																																																																																																																															
脂質	77.6																																																																																																																															
炭水化物	111.8																																																																																																																															
食物繊維	439																																																																																																																															
リン	645																																																																																																																															
鉄	191																																																																																																																															
ナトリウム	924																																																																																																																															
ビタミンB1	6.9																																																																																																																															
ビタミンB2	0.8																																																																																																																															
ビタミンC	0.62																																																																																																																															
ビタミンD	0.74																																																																																																																															
ビタミンE	96																																																																																																																															
食物繊維	8.8																																																																																																																															
食塩	6.7																																																																																																																															
エネルギー(kcal)	1088	1450	75																																																																																																																													
たんぱく質(g)	35.1	50.0	70																																																																																																																													
脂質(g)	38.6	38.3	106																																																																																																																													
炭水化物(g)	145.4	217.5	67																																																																																																																													
食物繊維(g)	230	600	38																																																																																																																													
リン(mg)	524	900	58																																																																																																																													
鉄(mg)	4.3	6.0	72																																																																																																																													
ナトリウム(mg)	145	260	56																																																																																																																													
ビタミンB1(μg)	511	650	79																																																																																																																													
ビタミンB2(μg)	4.2	6.5	65																																																																																																																													
ビタミンC(μg)	5.6	5.5	102																																																																																																																													
ビタミンD1(mg)	0.71	0.90	79																																																																																																																													
ビタミンD2(mg)	0.46	1.00	46																																																																																																																													
ビタミンE(mg)	71	100	71																																																																																																																													
食物繊維(g)	8.2	17.0	48																																																																																																																													
食塩(g)	4.9	7.5	65																																																																																																																													
※は未表示材料有り (円が基準値です)																																																																																																																																

※は未表示材料有り (円が基準値です)

ち、全くしないとの回答は、1名(8.3%)、週のうち授業の無い日2日間は自分で食事を作るという学生が7名(58.3%)いた。また、毎日、自分で調理をするとの回答も3名(25.0%)であった。一人暮らしの学生1名(100.0%)については、については、毎日料理をするとの回答であった。

また、調理は不得意であり苦手とする学生のうち、自宅通学者の5名(71.4%)と、アパートで一人暮らしをしている学生の2名(28.6%)

は、週に何回自分で食事を作る機会があるかの問いに関しては、全くしないとの回答7名(100%)であった。その理由として、経済的な節約を意識して、インスタント食品を摂ることが多いことと調理が苦手なため面倒ということが先行してしまい外食に頼るとの回答を得ている。

調理実習の終了後、表3の感想と理由として、調理を得意としている学生は、「楽しかった」5名(38.5%)でその理由として、「協力す

表2 属性

項目			
平均年齢	21.7±7.8 (歳)		
男女比	男子	8 (40.0)	女子 12 (60.0)
入学形態	卒業年度入学	5 (62.5)	11 (91.6)
生活形態	自宅	5 (62.5)	9 (75.0)
	单身	0 ( 0.0)	1 ( 9.1)
入学形態	社会人入学	3 (37.5)	1 ( 9.1)
生活形態	自宅	1 (12.5)	1 ( 9.1)
	单身	2 (25.0)	0 ( 0.0)

注) 数字は人数(%)、小数点第2位 四捨五入で示した。

表3 調理実習後の感想とその理由

感 想	得 意 (n = 13)		不 得 意 (n = 7)	
	理 由		理 由	
楽しかった	<ul style="list-style-type: none"> <li>・協力することで上手に完成できた</li> <li>・自分にできることは限られていたが、親のありがたみが分かった</li> <li>・一人ではないので、皆と話しながらできた</li> <li>・片付けながら調理が楽しかったけれど、おいしくなかった</li> <li>・グループで、計量を正確にしたり、色取りを考えることができた</li> <li>・調理をするのが好き、グループで行うのは勉強になった</li> <li>・片付けや皆での食事が楽しかった</li> </ul>	5(38.5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・協力をしながら作った</li> <li>・一緒に調理し食べることにより絆が深まった</li> </ul>	2(28.6)
まあまあ楽しかった	<ul style="list-style-type: none"> <li>・仲間で行うことで新しい知識が増えた</li> <li>・仲間のレベルが高かったので分担できた</li> <li>・材料不足や切り方の間違えがあったが、班員で考え協力できた</li> <li>・計量や手順通りに調理ができた</li> <li>・買い物の時間がかりすぎてバタバタしたが、楽しくできた</li> <li>・皆で、会食できた</li> </ul>	6(46.2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・分担しながら調理し、最後においしく仕上げれた</li> <li>・調理前は憂鬱だったが、グループで楽しくできた</li> </ul>	4(57.1)
うんざり	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分だけではなく、調理の苦手な人とも一緒に進める</li> <li>・できない人への指示が上手くできなかった</li> </ul>	1( 7.7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・役割をしない人がいたが言えなかった</li> <li>・調理しながら片付けない人がいた</li> <li>・買物から戻るのが遅く下準備が遅くなった</li> </ul>	1(14.3)
きつかった	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個々のレベルに差があり、負担だった</li> <li>・段取りが悪く献立の段階で考えるべきだった</li> <li>・立っていたので疲れた</li> <li>・動線に立つ人や、進行の仕方が違っても注意できなかった</li> </ul>	1( 7.7)		0( 0.0)

注) 数字は人数(%)、小数点第2位 四捨五入で示した。

ることで上手に完成できた・自分にできることは限られていたが、親のありがたみが分かった・一人ではないので、皆と話しながらできた・片付けながら調理ができ楽しかったけれど、おいしくなかった・グループで、計量を正確にし、色取りを考えることができた・調理をするのが好き、グループで行うのは勉強になった・片付けや皆での食事が楽しかった」等の楽しかったと答えた理由があげられた。「まあまあ楽しかった」は、6人(46.2%)で「仲間と行うことで新しい知識が増えた・仲間のレベルが高かったので分担できた・材料不足や切り方の間違いがあったが、班員で考え協力できた・計量や手順道理に調理ができた・買い物の時間がかかりすぎてバタバタしたが、楽しくできた・皆で、会食しているとき」との記述があった。また、調理を得意とする学生で、調理だけでうんざりしたとの感想を述べた学生は、1名(7.7%)で、その具体的な理由として、「自分だけではなく、調理の苦手な人とも一緒に進める・できない人への指示が上手くできなかった」、また、調理ができるのにも関わらず実習が

きつかったと感想を述べた学生は、1名(70.%)で、その理由として「個々のレベルに差があり、負担だった・段取りが悪く献立の段階で考えるべきだった・動線に立つ人や、進行の仕方が違ってても遠慮して言わなかった」との内容が挙げられた。

また、調理を苦手とする学生のうち、2名(28.6%)は、楽しかった。また、4名(57.1%)は、まあまあ楽しかったと答え、「協力をしながら作った・一緒に調理し食べることにより絆が深まった・分担しながら調理し、最後においしく仕上げることができた・調理前は憂鬱だったが、グループで楽しくできた」と理由を挙げている。また、1名(14.3%)は、「役割をしない人がいたが言えなかった・片付けながら調理しない人がいた・買物から戻るのが遅く下準備に時間がかかった」と調理に関しての感想の理由を挙げている。

表4の授業を終えた時点での自己評価は、自分たちが対象者を設定し立案をした献立の内容や手順に関して、調理をすることで理解できた

表4 自己評価

項目	得意 13 (65.0)				不得意 7 (35.0)			
調理	得意 13 (65.0)				不得意 7 (35.0)			
生活形態	自宅 12 (92.3)	单身 1 (7.7)	自宅 5 (71.4)	单身 2 (28.6)	自宅 5 (71.4)	单身 2 (28.6)	自宅 5 (71.4)	单身 2 (28.6)
自炊 (回/週)								
全くしない	1 ( 8.3)	0 ( 0.0)	5(100.0)	2 (100.0)	5(100.0)	2 (100.0)	5(100.0)	2 (100.0)
2 (休日)	7 ( 58.3)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)
4	1 ( 8.3)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)
毎日	3 ( 25.0)	1 (100.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)
理 解								
できた	9 ( 75.0)	1 (100.0)	3 ( 37.5)	1 ( 50.0)	3 ( 37.5)	1 ( 50.0)	3 ( 37.5)	1 ( 50.0)
まあまあできた	3 ( 25.0)	0 ( 0.0)	2 ( 40.0)	1 ( 50.0)	2 ( 40.0)	1 ( 50.0)	2 ( 40.0)	1 ( 50.0)
できなかった	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)
達 成								
できた	7 ( 58.3)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	2 (100.0)	0 ( 0.0)	2 (100.0)	0 ( 0.0)	2 (100.0)
まあまあできた	5 ( 41.7)	1 (100.0)	4 ( 80.0)	0 ( 0.0)	4 ( 80.0)	0 ( 0.0)	4 ( 80.0)	0 ( 0.0)
できなかった	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	1 ( 20.0)	0 ( 0.0)	1 ( 20.0)	0 ( 0.0)	1 ( 20.0)	0 ( 0.0)

注1 数字は人数(%)、小数点第2位 四捨五入で示した。

と回答は、調理を得意とする学生のうち 10 名 (76.9%)、まあまあ理解ができた学生は、3 名 (23.1%)、調理を不得意とする学生のうち、理解ができた学生は、4 名 (57.1%)、まあまあ理解ができた学生は、3 名 (42.9%) で、得意不得意に関わらず、自分たちで立案した工程を全く理解していない学生はいなかった。また、調理実習を通しての技術の部分の自己評価は、これまでよりもできることがあり、上達をしたかと思うかという達成度は、調理を得意としている学生は、できたとの回答が、7 名 (53.8%)、まあまあできたが、(46.2%) であり、達成できなかった学生はいなかった。また、調理を不得意とする学生の達成度は、2 名 (28.6%) であり、まあまあできたと回答する学生は、4 名 (57.2%)、また、全く上達できなかったとの回答学生は 1 名 (14.3%) と回答している。

今後、この調理経験からの課題として、調理を得意とし楽しかったと答える学生 5 名 (38.5%) は、「普段、化学調味料を使っているので、きちんと出汁を取る・出汁から取る味噌汁がおいしかった、調理は段取りをつけ行う・色取りを含め要領よくできるようになる・不満を言わないで行う・調理と片付けを進行することで円滑にできるようにする」、まあまあ楽しかった 6 名 (46.2%) の学生は、「栄養のバランスを考えたい・安全な調理の仕方・調理の仕方の工夫や食材の廃棄を考えた実際の量・材料の確認や準備をしっかり行う・清潔を意識する・チームワークをとれるように話し合いを行う」

等があげられ、調理をするだけでうんざりしてしまった 1 名 (7.7%) ときつかったと答えた 1 名 (70.7%) の学生は、「・メンバーと話し合うことを心掛ける・周りとのやり取りができるようになる」と気を付けたい点を課題としている。また、調理が不得意な学生で楽しかったと回答した 2 名 (28.6%) は、「外食に頼らず調理に取りかかりたい・調理のやり方を理解したい・できあがりを考える」、また、まあまあ楽しかった 4 名 (57.1%) の学生は、「調理の工程を理解したい・味付けの仕方や、分量を把握できるようにしたい」と答えている。調理だけでうんざりしている学生 1 名 (14.3%) は、「・色取りや盛り付けのタイミング」を図れるようになりたいと回答している (表 5)。

## VI. 考察

食生活支援の授業は、誰とどのような食卓を囲んで食事をするのかを含めた人間関係や参加をすることで楽しみに繋げる行事食、食器や食事空間への環境配慮などの生活の質を増進するために介護福祉士が行う要介護者への支援方法を身につけ理解をすることであり、単にカロリー計算や栄養学への配慮だけではないことを学習のねらいとしている。しかし、学生の生活支援技術に対する意識は、実習Ⅱ区分である介護過程の展開を踏まえ長期間に行う施設介護実習に置かれ、家政系生活支援技術の内容よりも介護支援技術習得に集中し、日常生活動作の場と時間を重視し、家庭的な雰囲気への配慮や個性

表 5 今後どのようなことに気を付けたいか (今後の課題)

理 由	得 意 (n = 13)	不 得 意 (n = 7)
楽しかった	<ul style="list-style-type: none"> <li>・普段、化学調味料を使っているので、きちんと出汁を取る</li> <li>・出汁から取る味噌汁がおいしかった、調理は段取りよくする</li> <li>・彩りを含め要領よくできるようになる</li> <li>・不満を言わないで行う</li> <li>・調理と片付けを進行することで円滑にできるようにする</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・外食に頼らず調理に取りかかりたい</li> <li>・調理のやり方を理解したい</li> <li>・できあがりを考える</li> </ul>
まあまあ楽しかった	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養のバランスを考えたい</li> <li>・安全な調理の仕方</li> <li>・調理の仕方の工夫や食材の廃棄を考えた実際の量</li> <li>・材料の確認や準備をしっかり行う</li> <li>・清潔を意識する</li> <li>・チームワークをとれるように話し合いを行う</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理の工程を理解したい</li> <li>・味付けの仕方や、分量を把握できるようにしたい</li> </ul>
うんざり	・メンバーと話し合うことを心掛ける	・彩りや盛り付けのタイミング
きつかった	・周りとのやり取りができるようになる	

注) 数字は人数 (%), 小数点第 2 位 四捨五入で示した。



を意識しながら他者との共同から人間関係を生活の現実から意図的につくり、要介護者により好ましい環境を整えるための生活理解に焦点を合わせた内容になっていないのではないかと疑問視していた。

そのため、実践能力食支援のための調理実習を実施するにあたり、筆者は、日常の食に関する生活面や技術面を周知していない学生が行う調理実習への不安はあったが、先行学習として学生の積極的な意見や書籍を持ち込み真剣な取り組みや提供された献立の中には、栄養面には、過不足や多充足がみられるものもあったが、嚥下面等立案時から工夫が見られ相応しい調理形態となり積極的な実習を行うことができたと考える。

高齢者の食生活支援を担う介護福祉士をめざす学生に対して、「食事の意義と目的」および「おいしく食べることを支える介護」に重点をおいた学習を試行したところ、学生の感想(表3)を纏めた内容から判断すると、特に今回の食支援実習の経験を生かし、自分でも行いたいという感想から食生活支援のための調理実習を試みたことは知識に関して学習成果はみられ効果的であったと考える。尚、学生が作成した栄養値も把握する必要があるため、筆者が、栄養計算し調理実習後に全班的栄養値を提示した。その点では、今後、献立の作成を行う栄養士との連携についての教育をどのような方法でとりいれるか課題ではあるが、栄養士の役割を理解することに繋がり基礎知識が得られたと考える。また、対象学生は、居宅実習を含め多様な生活の場を経験した後であるため、必要な基礎基本を学び応用力が付き、特に実習Ⅱ区分である介護過程の展開を目標とする長期の実習前という期間であるため、個別性の理解や食支援を通して他専門職との連携を図るための水準をあげる学習効果と今後の就職の場を検討する上でも自信につながると考えられたため今回の実施期間は妥当だと思われる。また、この調理実習にあたり設定疾病に応じた分量や栄養価を意識し、それに伴う献立立案を行うことで養成教育の関連科目の理解に繋がるため、味付け、調理方法や

盛り付け、またコストに関して各班の足並みをそろえ比較できるように具体的に要介護者のレベル事例を設け基礎力(指定献立調理)の段階で設定するべきであった。

しかし、意図的に同一施設に実習に行く学生を単位とし感受性訓練によりグループの成熟を最も容易にできるのではないかと予測し、事前に自主的な自由討議を行い、それを通して自己や他者に対する理解力や集団形成過程への洞察を高めて社会的な感受性と行動の柔軟性を体得する学習にしたが、その食支援の中で起こるすべてのことが学習の教材となり、それぞれのメンバーの関わりの中で決定していくことで協調性が生じる環境を作ることができたグループや遠慮が生じ解っていても言い出せないなど、集団グループごとに差が生じた。

そこで、知識や技術の習得は勿論であるが、このような小集団において対人コミュニケーションのあり方を原理的に体得し、集団の相互作用を通してリーダーシップを体験的に身につけ情緒的な過程の理解を重視した基礎的なディレクション能力の担保には結びつかなかったと思われる。

従って、対人関係の感受性や社会的感受性を高める方法と同時に、リーダーシップを図る状況に適合した行動を柔軟にとれるような能力を開発しなければならないと考える。

## VII. むすび

要介護者のあらゆる困難さは、日常現象の中に存在するが、その生活支援は、現状として業務独占化していないため、誰が行ってもよい行為として捉えられる場面もある。しかし、その行為と裏づけられた生活支援の実践とでは、本質において異なりがある。即ち介護福祉士による介護過程の展開としての判断結果は、実践生活支援技術の法則性を明確にすることであり、しかもこれらの行為は、日常的であるからこそ根拠に基づく方法論が十分に伴っていないなければならない。

その生活に密着している取り上げた食支援は、要介護者の歴史的に磨き抜かれた意味やこ

れまでの過程があることを認識することが大切であり、生活を支える介護福祉にとっては、食支援の学びにより「生活」の本質を合理的に科学的な理解をすることができ、その実現に向かうために身体精神機能を満たすべき生活支援に繋がるのである。

単に、即戦力を求めるだけではなく、知識とその根拠ある生活支援技術や社会生活においても必要とする介護福祉倫理を必要とする汎用的技術を併せ持つ質の高い養成として構成された新カリキュラム生活機能の意義を、介護福祉士が行う家政系生活支援技術に照らしあわせると、生活基盤を整える目的は、心身機能や身体構造の障害要因部分を補完し、単に医療的ケアを含む身体支援行為の提供みではなく、潜在能力を引き出す生活支援と位置づけられる。この条件に介護福祉士が意図的に働きかけることで、要介護者の関心を社会に向け介護予防へと結びつかせる再生機能が生じ、主体的に生活行動を拡大していくという目的となりうるのである。

そのために生活を支え生命を活性化する介護福祉士は、個々の要介護者のこれまでの生きてきた時代背景や生活文化を歴史的視点から構造的な本質を理解した生活支援を視点としなければならないのである。

これらを力点と踏まえ介護福祉教育は、要介護者の望むその人らしい生活の実現に近づけるために、個々の心身の状況に応じ変化できる対応方法を考慮し、根拠ある予測のもと生活支援を組み立て、柔軟な判断力と理由ある行動力が求められるが故に、要介護者の心理的理解やこうした家政系生活支援技術知識の修得のために、未熟な生活経験の浅い学生に対して十分な時間を確保し合理的で科学的な生活の知識を学ぶことが生活の本質を理解することに繋がるのである。

また、地域包括ケアシステムでは、要介護状態になってもできるだけ地域や在宅での生活を持続させる方向を目指し、生活の場における医療的ケアや生活リハビリ、身近な健康管理については、介護福祉士が一定の役割を担う必要が

あると方向は示されたのであるが、新カリキュラムにおいての養成科目には、この職務分担の補助職への指導を含むチームマネジメントに関する教育は行われていない。これでは介護福祉士に求められる職務に対応することはできない。他介護員に対してのディレクション能力の備わった専門職として求められる介護福祉士像となりうるための教育方法は本研究では解明できないため、介護福祉教育のあり方を探り、この家政系内容を含む生活支援技術科目の授業内容についての再検討を今後の新たな調査研究を重ね深めていくとしたい。

## 引用文献

- 1) 井上千津子、4年制大学における介護福祉教育の社会的意義京都女子大学生生活福祉学科紀要第4号、(2008)
- 2) 一番ヶ瀬康子、介護福祉の基礎としての家政学、建帛社だより「土筆」、84号、874(2006)
- 3) 森悦子・柴田周二、介護福祉士養成教育における「生活力」に関する研究、介護福祉学、第13巻第2号、255-263(2006)
- 4) 社会福祉士養成施設等における授業科目の内容並びに介護福祉士養成施設等における授業科目の目標及び内容の改正について(通知)、厚生省社会・援護局長通知、社援第2667号(1999)
- 5) 社会福祉士及び介護福祉士養成課程における教育内容等の見直しについて、厚生労働省(2009)

## 参考文献

- 2017年版高齢社会白書、内閣府(2017)
- 2025年に向けた介護人材にかかる需給推計(確定値)について、厚生労働省社会・援護局福祉基盤課福祉人材確保対策室2667号(1999)
- 石田一紀、介護における家政学の意義、京都女子大学生生活福祉学科紀要第9号(2013)
- 介護福祉士の職務の明確化と認定介護福祉士について、認定介護福祉士認証認定機構(2016)