

小児看護技術演習「離乳食」についての検討

A Study of Pediatric Nursing Practice "Baby Foods"

白井 徳子 二村 良子
橋爪 永子 上本野唱子 川出富貴子

【要約】小児看護技術演習「離乳食づくり」の学習効果を、アンケートと演習後の記録から検討した。4つの演習のねらいのうち、①離乳食の作り方がわかる、②離乳各期の味を知る、③各期離乳食の違いがわかる、の3つのねらいが達成されていることと、④離乳食の食べさせ方がわかるが検討項目であることが判明した。

「離乳食づくり」の演習は学生の生活の延長線上にある内容のために取り組みやすく、体験を通しての事実認識だけでなく、事実間の関係性把握や推論などの、知識の広がりや深まりができることも明らかとなり、今後もこの演習を行うことが結論づけられた。

【キーワード】技術演習 離乳食づくり 学習効果

I はじめに

小児看護技術の習得に関して、その基本は基礎看護技術であるものの、小児看護特有の技術項目もあるために、その教授方法については、習得項目、教授方法、到達度などについて様々な報告がされている¹⁻⁴⁾。

本学では開学時から小児の生活の援助として遊びと離乳食づくりを、病児に関する技術として、バイタルサイン測定、身体計測、固定、抑制に関する演習を実施している。離乳食づくりの演習は大学の授業として初めて取り入れたもので、大学の完成年次にあたって授業内容を再考するために、離乳食づくりの学習効果を検討した。その結果、有効な教材となっていることが示唆されたので報告する。

II 離乳食演習の概要

1) 授業設定

小児看護方法1の授業科目の中で、単元「小児の生活の援助」、項目「小児期の食生活」の講義終了後、初期、中期、後期の、離乳食の献立と作り方のプリン

トを配布し、事前学習を促した。

演習は90分、1グループ5～6名で、3グループずつが1つの期の離乳食をつくり、交換して試食する、また学生同士で食べさせあう、市販の離乳食を試食することとした。時間の制約上、主食の粥については事前に教員が五分粥と全粥を調理しておき、七分粥はブレンドして作ることにした。

2) 演習のねらい

- ① 離乳食の作り方がわかる。
- ② 離乳各期の味を知る。
- ③ 各期離乳食の違い（味、固さ、形態等）がわかる。
- ④ 離乳食の食べさせ方がわかる。

III 研究方法

対象：看護大学2年生100名（男子3名、女子97名）

方法：

- ① アンケート調査。昨年度の演習記録の内容を基に、独自に作成した離乳食づくりや離乳食についてのイメージ、味、演習の関心度などに関する5

段階評価尺度の質問紙調査を用いて、講義終了後の平成11年10月30日と、演習終了直後の12月10日に集合調査を実施した。

② 記録の内容分析. 演習5日後に提出された自由記述の記録を、文節または一文を分析単位として、何に着眼し、どのような事を述べているのかを抽出し分類した。記述内容は、単なる事実認知を「事実」とし、事実と事実の関係把握や推論などは「発展」とした。分析は複数の教員で協議し、抽出、分類を行った。分析は両調査に回答した98名とした。調査および分析については学生の承諾を得た。

IV 結果

1) アンケート結果

質問紙の5段階回答を「非常に・どちらかといえば」を同一群とした3段階分類とした(図1)。

学生の離乳食に関する経験は「離乳食をみたことがある」52.0%、「ない」48.0%、「離乳食を食べた経験がある」6.1%、「ない」93.9%、「離乳食を食べさせたり、子どもが食べているのをみたことがある」10.2%、「ない」89.8%であった。

「普段自分の食事をよく作る」59.2%、「作らない」32.6%、「どちらでもない」8.2%、「普段の味つけは濃い」46.9%、「薄い」28.5%、「わからない」24.6%であった。

演習の期待度は「期待している」79.6%、「期待していない」5.1%、「わからない」15.3%で、演習後の満足度は「満足」85.7%、「不満足」2.0%、「わからない」12.3%であった。

「離乳食の作り方がわかる」は演習前12.2%、「わからない」77.6%で、演習後は「作り方がわかった」95.9%、「どちらでもない」4.1%で、演習後「できる」は有意に増加していた(p<0.001)。

離乳食づくりは自分のできるかについては、「自分のできる」は演習前80.6%、演習後88.7%、「できない」は演習前1.0%、演習後2.0%、「わからない」は演習前18.4%、演習後9.2%であった。

「離乳食づくりを楽しいと思うか」については「楽しい」は演習前59.2%、演習後75.5%、「楽しくない」は演習前9.2%、演習後10.2%、「わからない」は演

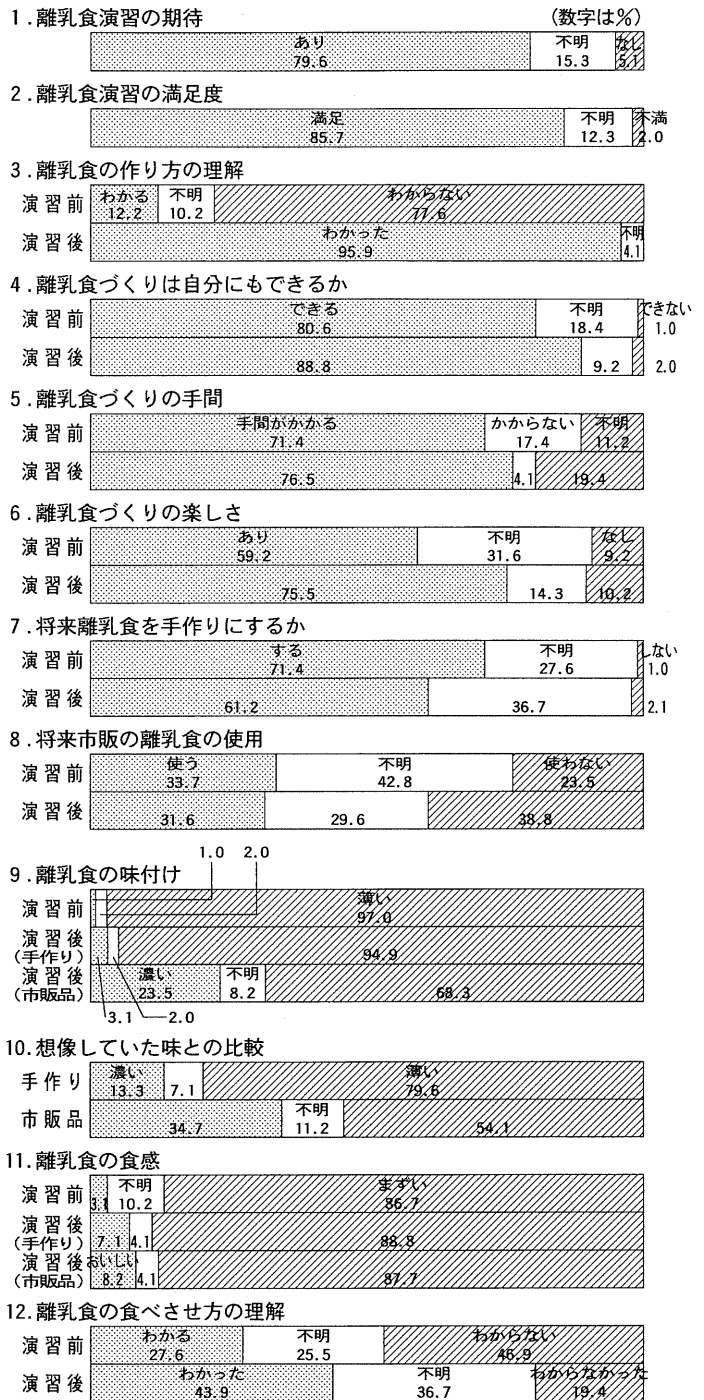


図1

演習前31.6%、演習後14.3%であった。

離乳食づくりの手間については「手間がかかる」は演習前71.4%、演習後76.5%、「手間がかからない」は演習前17.3%、演習後4.1%、「わからない」は演習前11.2%、演習後19.4%であった。

将来への活用については「将来、離乳食を手づくりにする」は、演習前71.4%、演習後61.2%、「手づくりにしない」は演習前1.0%、演習後2.1%、「わか

らない」は演習前27.6%，演習後36.7%であり，「将来，市販の離乳食を使う」は演習前33.7%，演習後31.6%，「使わない」は演習前23.5%，演習後38.8%，「わからない」は演習前42.8%，演習後29.6%であった。

離乳食の味を演習前に「薄い」と想像した学生は97.0%で，演習後は手作り品については94.9%，市販品については68.3%の学生が，「薄い」と感じていた。一方，「濃い」と想像した学生は演習前1.0%で，演習後は手作り品については3.1%，市販品については23.5%の学生が「濃い」と感じていた。

演習前に「離乳食をおいしい」と想像した学生は3.1%で，演習後は手作り品については7.1%，市販品については8.2%の学生が「おいしい」と感じていた。一方，演習前に「離乳食をまずい」と想像した学生は86.7%で，演習後は手作り品については88.8%，市販品については87.7%の学生が「まずい」と感じていた。

離乳食の食べさせ方については「食べさせ方がわかる」は演習前27.6%，演習後43.9%，「わからない」は演習前46.9%，演習後19.4%，「どちらでもない」は演習前25.5%，演習後36.7%であった。

2) 内容分析の結果

着眼点の総数は683件で，うち「事実認識」289件(42.3%)，「発展的認識」394件(57.7%)で，15のカテゴリーに区分された(表1)。各カテゴリーの抽出数は「味」31.8%，「離乳食づくり」18.0%，「定義・原則」7.8%，「離乳各期の比較」6.7%，「外観・形態」6.1%などで，学生の関心は調理した離乳食と調理することに向けられていることが窺える。

サブカテゴリーの内容分類を表2に示した。「食べさせ方」「調理器具・食器」「今後の学習課題」のカテゴリーは，内容が多様のために，細分類はできなかつ

表1 記述内容の分類

カテゴリー	事実	発展	総数	(%)
定義・原則	3	50	53	(7.8)
離乳食づくり	87	36	123	(18.0)
味 手作り	90	63	153	
市販品	46	18	64	(31.8)*
外観・形態	26	16	42	(6.1)
離乳各期の比較	37	9	46	(6.7)
栄養		14	14	(2.0)
手作りの利点		30	30	(4.4)
市販品の利点・活用		35	35	(5.1)
将来への活用		32	32	(4.7)
乳幼児期の食習慣		25	25	(3.7)
食べさせ方		9	9	(1.3)
調理器具・食器		7	7	(1.0)
今後の学習課題		6	6	(0.9)
その他		19	19	(2.8)
実習の感想		25	25	(3.7)
計(%)	289(42.3)	394(57.7)	683	(100)

※ 手作りとし販品の合計の割合

た。

「手づくりの味」のサブカテゴリーは“薄い”“素材の味”“味が無い”“おいしくない”“おいしい”“薄くない”などで，「市販品の味」のサブカテゴリーは“濃い”“薄い”“おいしくない”“薬っぽい”“化学調味料の味”などの内容で，味については濃さとおいしさという2つの側面から捉えていた。発展の具体的な記述は‘食材との組み合わせで味つけができる’‘味の濃いものが必ずしもおいしいとはいえない’‘濃い味つけになっているからおいしく感じないのだろう’などで自分の食生活へフィードバックしたものであった。

「離乳食づくり」のサブカテゴリーは“手間がかかる”“大変”“面倒”“難しい”“簡単”“楽しい”などの内容で，肯定的と否定的の両面から捉えていた。具体的記述は‘一日3食作るとなると嫌になるかもしれない’‘初期・中期は仕事を持つ母親には面倒で負担が大きい’‘一人分だけ別に作るのには手間になる’などであった。

「定義・原則」のサブカテゴリーは，“離乳食のイ

表2 カテゴリーの内容分析

カテゴリー	定義・原則	(件数)																			
		離乳食づくり	外観	手づくりの味	市販品の味	離乳各期の比較	栄養	手づくりの利点	市販品の利点・活用	将来への活用	乳幼児期の食習慣										
記述数	53	123	42	153	64	46	14	30	35	32	25										
サ	離乳食のイメージ	9	手間が	形態 27	薄い	50	濃い	29	味と形態	12	バランス	9	愛情・絆	7	便利・手軽	7	手作り	25	味覚の発達	15	
離乳の定義・意義	5	かかる	39	固さ	8	素材の味	38	薄い	6	味と固さ	10	調理の工夫	4	母性愛・自覚	4	時間がかか	4	併用	6	重要性	5
離乳の進め方	5	面倒	5	食感	7	味が無い	14	薄くない	6	味	7	食品の選択	1	安全性	5	らない	2	市販品	1	偏食	2
栄養バランス	7	大変	24			薄くない	6	なつたよう	3	形態	6			栄養バランス	2	栄養バランス	3			その他	3
食べ易さ	3	難しい	10			おいしくない	23	薬っぽい味	3	固さ	5			味覚の発達	2	見本になる	3				
すりつぶす意義	3	簡単	29			おいしい	10	化学調味料の味	3	その他	6			単に	7	種類が多い	2				
消化機能の考慮	3	楽しい	5			物足りない	4	人工的な味	2					その他	3	活用の仕方	13				
調理の原則	4	その他	11			食べやすい	2	おいしくない	12							その他	3				
調理の工夫	3					食べにくい	2	その他	3												
味付け	2					その他	4	おいしい	3												
時期	2																				
その他	7																				

メージ”“栄養バランスの考慮”“定義・意義”“離乳の進め方”“調理の原則”“調理の工夫”に関する内容であった。

「外観」のサブカテゴリーは“形態”“固さ”“食感”に関する内容であった。具体的記述は‘初期の離乳食はスープのような感じだった’‘初期, 中期, 後期となるにつれ, 味つけ, 固さが変わる’‘成長につれてしっかりした味つけで歯ごたえのあるメニューになる’‘どろどろしていて, 赤ちゃんには食べやすいのだろう’‘柔らかさや形態は発達段階に一番良い形状になっているのだろう’などであった。

「離乳各期の比較」のサブカテゴリーは“味と形態”“味と固さ”“味”“形態”“固さ”の変化や比較に関する内容であった。

「栄養」のサブカテゴリーは“栄養のバランス”“料理の工夫”などの内容であった。

「手作りの利点」のサブカテゴリーは“愛情・絆”“母性愛・自覚”“安全性”などの内容で, 情緒的側面に関するものを捉えていた。具体的記述は‘手作りの良さは愛情たっぷり’で, 母親としての自覚や責任が持てる’‘母と子の結びつきも強くなる’‘味覚のためにも手作りがよい’‘栄養面からも手作りがよい’‘添加物がなく安全である’などであった。

「市販品の利点・活用」のサブカテゴリーは“便利・手軽”“栄養バランス”“見本”“活用の仕方”などの内容で簡便さを捉えていた。具体的記述は‘市販品は種類も多く, 手間がかからないのが利点である’‘便利であるし手軽であるので, 用途に合わせて選択すれば良い’などであった。

「将来への活用」のサブカテゴリーは“手作り”“併用”“市販品”の使い方についてで, 中でも手づくりに関するものが多かった。

「乳幼児期の食習慣」のサブカテゴリーは“味覚の発達”“重要性”“偏食”などの内容で, 具体的記述は‘離乳食での食習慣は, 偏食を防ぐ第一歩になる’‘薄味なのは味覚の発達と関係がある’‘小さい頃から調味料を使わないものを与えて続けていたら, この味でも生活していけるだろう’などであった。

「栄養」「手作り・市販品の利点」「将来への活用」「乳幼児期の食習慣」「食べさせ方」「調理器具・食器」「今後の学習課題」「その他」のカテゴリーの内容は全て「発展的認識」であった。

ねらい①の作り方の理解は, 演習後「わかった」が95.9%となり, また「離乳食づくりは自分にもできると思う」が88.8%であることより, 目標が達成されていると考える。離乳食を作ることについては, 演習後, 「手間がかかる」「楽しい」と捉えた者がいずれも75%程であるが, 「手間がかかる」という捉え方は, 離乳食づくりを楽しんでいることや, 将来市販品を使うという回答が増えていない点からみると, 手間がかかるから作らないという否定的な捉え方ではないことが窺える。しかし「楽しさ」については, 演習後「楽しい」と共に「わからない」が増加傾向を示したことからは‘手間や時間がかかる’などの手作りの大変さを実感したためではないかと考える。

演習のねらい②の「味」については, 内容分析での抽出数が最も多く, 学生の関心の高さが窺える。味の感じ方は演習前後とも「薄い」が95%程で, その薄さを実感していた。また, 市販品は手作り品に比べて濃いと認知するものが多く, 内容分析の具体的記述からも, 市販品の味には好感を持たなかったことが推察される。さらに, この「薄い」という味覚は学生自身の感覚であって, 離乳期の子どもにとってのものではないことや, 味覚の発達や生活習慣病の予防という点から小児期の薄味の重要性の記述もあり, 知識の広がりが見られた。また, 自分の味付けがいかに濃いかを認識したという記述もあり, 思考の発展がみられた。

演習のねらい③各期離乳食の違いの理解は, 内容分析「離乳各期の比較」「外観」に相当する。演習でのねらいは事実認知としての理解であり, 記述内容からねらいに相応した学習ができていることが窺える。

演習のねらい④離乳食の食べさせ方の理解については演習後も「わかった」は半数以下であり, また, 内容分析での抽出数も少なく, ねらいが達成されているとはいえない。この理由としては演習中に必修項目としての指導を徹底しなかったことによると思われる。今後, 検討を要すると考える。

演習のねらい以外のものとして, 将来への活用がある。演習後, 「将来, 離乳食を手作りにする」は, 演習前よりも約10%減少傾向を示していたものの, 60%弱が手作り希望であった。また市販品を使用しないが演習後15%程増加傾向を示したことについては, 内容

文 献

分析の「手作り・市販品の利点」の具体的記述と、アンケートの「離乳食づくりの楽しさ」などとの関連が推察される。すなわち、離乳食づくりは手間がかかり大変であるが、作ることは楽しく、愛情や絆が深まる。一方、市販品を使うことは簡便であるが、味が濃い、おいしくない、添加物が入っているようで安全性が疑われるから使いたくない。そのため両者の利点をうまく取り入れるのが良いという考えに至っている。いずれの捉え方も、体験を通しての確かな手応えとして、学生の知識となっており、演習の有効性が示唆される。

離乳食づくりの演習は他の看護技術のように初めての体験ではなく、日々の生活の延長上にあるものであり、学生にとっては取り組みやすいものである^{5,6)}。そのため演習に対する期待は高く、そこでの体験を自分の生活と関連させたり、将来の自分とも関連させることが容易にでき、学びも多く、演習後の満足も高いのではないかとと思われる。すなわち、離乳食づくりの演習は学生のレディネスも十分であり、学習効果が高く、教材として適切であるといえる。但し、学生の主体性を育むという視点からは、今後は献立の作成や、食材選びも演習内容に加えることで、小児の食生活についての理解がより深まり、学習の広がりもみられるのではないかと考える。

本研究の要旨は第10回日本小児看護学会において発表した。

- 1) 山村美枝, 他: 看護系大学における小児看護学の技術演習の実態と今後の展望, *Quality Nursing*, 4 (7), 47-50, 1998.
- 2) 中村慶子, 他: 小児看護学教育における看護技術教育の現状と問題点, *看護技術*, 1 (44), 95-101, 1998.
- 3) 中村由美子, 他: 小児看護学における教室内実習の実態その2, *日本看護学教育学会誌*, 135, 1996.
- 4) 石淵夏子, 他: 看護教育カリキュラムにおける看護技術教育の実態第3報, *小児看護学*, *日本看護研究学会雑誌*, 19 (4), 112, 1996.
- 5) 北村恵子, 泊祐子, 他: 小児保健「食」についての教授方法の一試案, *滋賀県立短期大学学術雑誌*, 46号, 73-77, 1994.
- 6) 泊祐子, 北村恵子: 生活に根ざした「小児の食と食生活」の授業, *看護展望*, 20 (13), 80-85, 1995.