

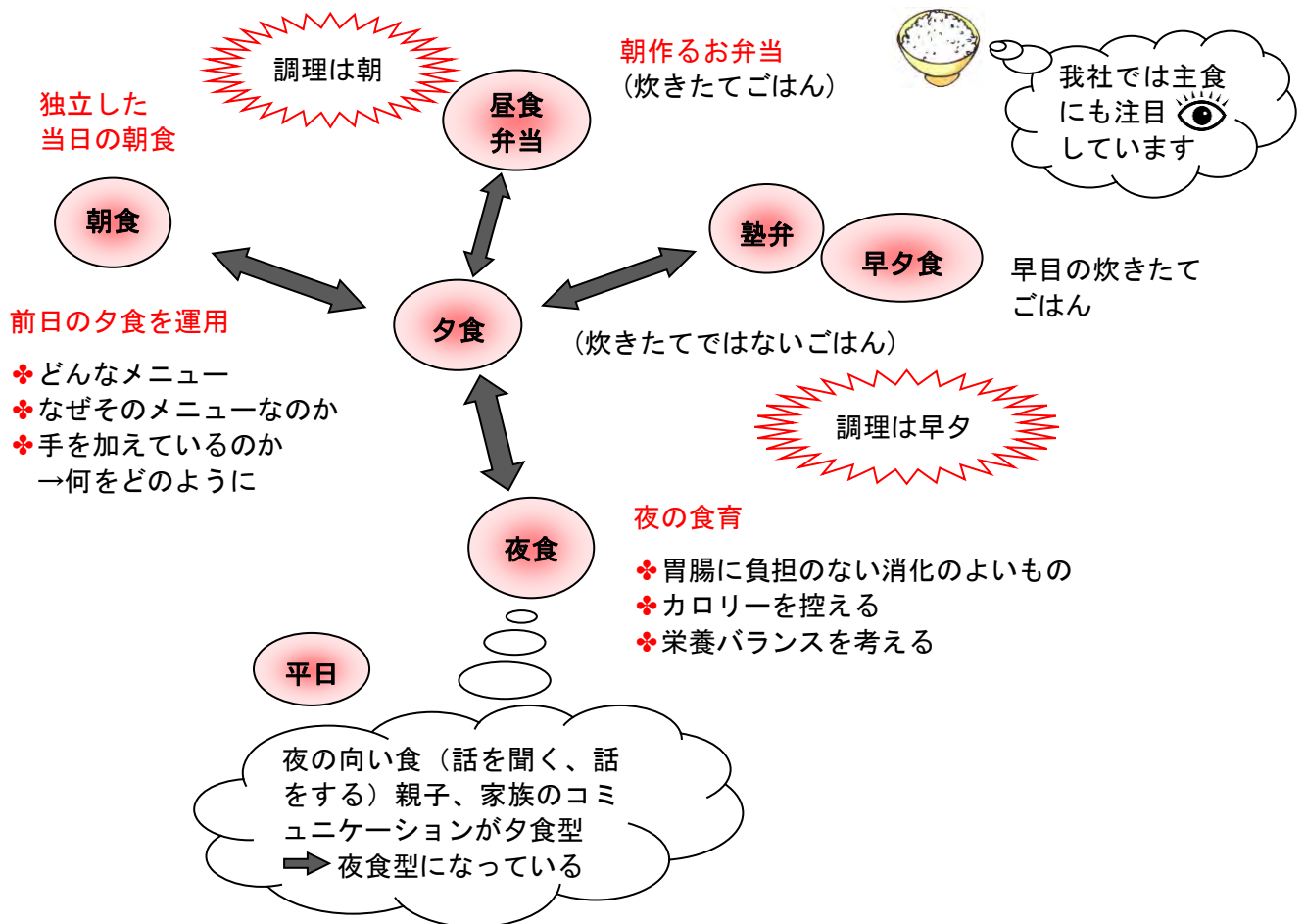
## 子有ミセスの育ち盛りのための「調理する食事」の実態調査

- ❖ 20～40代の育ち盛りの子育て中ママ（子供は長子 小3まで）のウィークデーの食卓運営を見ると、「夕食」を中心にした賄い実状があり、他の食（塾前食などの軽食など）との関連性を把握することがポイントになる。

「夕食のメニュー」がどのように運用（流用）されているかを確認する

### ◆調査後のアウトプットフレーム

それぞれの食事間にどのような相関関係があるのか（又はないのか）、ある場合、なぜそのメニュー（味付、食材）が運用（流用）しやすいのか、を探索する



## 両方の視点で情報収集を行う

家族の食シーンからアプローチすると → **ズレ食** ▶ **その代替として夜食の存在**

主婦の賄事情からアプローチすると → **使い廻ししやすい夕食・アレンジしやすい夕食**

\*夜食とは夕食後の食事と定義する

## 確認していく項目（案）

◆時間軸(タイムスケジュール)を押える → 両親と子供(兄弟)の間にどんな時間のズレが生じているのか

- ・調理時間（スタート時間・所要時間）
- ・食事時間
- ・調理者の準備について
  - 1. 夕食の流用
  - 2. 下ごしらえのみ前日
  - 3. 当日にゼロから準備

◆時短・効率化の工夫

- ・利用食材・食品による工夫
- ・調理方法による工夫
- ・調理器具による工夫

◆メニューについて

- ・メニュー名
  - 1. 手作り
  - 2. 冷食・チルドなど加工食品の利用
  - 3. そのまま食べられる市販品の利用
  - 4. 市販惣菜の利用
  - 5. 専門店テイクアウトの利用
  - 6. 外食
- ・このメニューのローテーション
  - 初めて
  - 2回目
  - 3回以上→登場サイクル ○日に1回
- ・このメニューを他に流用したか
  - 朝食・昼食・昼食用弁当、塾前食・塾弁当、夕食、夜食

◆今後

- ・流用メニューの掘下げ（流用の元となるメニュー ↔ 流用先となるメニュー）