

「技芸科施設・設備の現状と将来展望」：家庭科（その2）」

－他校の家庭科関連教室視察－

筑波大学附属駒場中・高等学校 技芸科

（音楽科、美術科、技術・家庭科、工芸科、
書道科、家庭科、情報科）

植村 徹・市川 道和・小宮 一浩・土井 宏之

「技芸科施設・設備の現状と将来展望」：家庭科（その2）」

－他校の家庭科関連教室視察－

筑波大学附属駒場中・高等学校 技芸科

（音楽科、美術科、技術・家庭科、
工芸科、書道科、家庭科、情報科）

植村 徹・市川 道和・小宮 一浩
土井 宏之

要約

2004年度より数年次にわたって「技芸科施設・設備の現状と将来展望」に取り組んでいる。来るべき校舎の全面新築に備え教科関連施設・設備の現状を把握し、新たな課題を見つけ、それらへの対応策を提案できるよう準備している。2007年に家庭科の報告をした時点から4年が経過した。この間、関係各所の見学を繰り返し、本校施設・設備の問題点を探るとともに、他校の運用上の工夫を学んできた。これについて報告する。

キーワード：調理実習室 (practical room of cooking)、厨房設備 (kitchen equipment)

1 はじめに

2004年度より数年次にわたって、技芸科の教科プロジェクト研究として、「技芸科施設・設備の現状と将来展望」に取り組んでいる。実技強化の教育効果は、教科指導に必要な施設・設備の充実度に依存する部分が少なくなく、また他教科に比較してその規模が格段に大きいといえる。本校では基本的に1950年代から60年代に建築された現校舎の施設・設備を改善・修繕しながらそのまま使用し続けている。当面、時期は未定であるものの、来るべき全面改修に備えて、当科関連施設・設備の現状を正確に把握し、問題点や新たな課題を見だし、それらへの対応策をいつでも仕様として提案できるようにしておくことが急務といえる。

家庭科では、2007年に関連教室の施設・設備の状況について記した。授業担当者から本校の施設・設備を見て、絶対的に不足している、あるいは問題があると思われる点を明らかにした。しかし、不足点、問題点を列挙しても、予算上の制約などがあり、改善に直結するとは限らない。実際、後述のとおり、この4年間で大きな改善は得られなかった。

今回の調査では、本校と類似した状況に置かれている中高一貫校数校の現状を報告する。それらの学校との対比から、本校施設が抱える相対的な問題点を浮かび上がらせる。あわせて、他校が実施している運用上

の工夫から、恵まれていない施設のもとでどのような授業運営ができるか、そしてそれが本校での当面の改善に寄与するかを検討する。

2. 本校家庭科関連教室の現状

『論集』第47集に記したところであるが、以下に簡単にふり返る。

家庭科が主として授業で使用している教室は621調理実習室と622家庭科書道教室の2つである。これらのうち、調理実習室は家庭科が管理しており、家庭科書道教室は国語科（書写）・芸術科（書道）が管理している。以下にこれら2教室を概観する。

2.1 調理実習室

2.1.1 施設

6号館2階(621教室)に位置し、南北方向12m、東西方向8m、面積96m²となっている。家庭科の調理実習時に使用されている。

2.1.2 什器

主たるものは以下の①～③である。

①調理台…生徒が食材を扱うテーブルである。流しと一体化されている。W1800mm(流し部500+調理台部750+コンロ部550)×D900mm×H800mmとなっている。調理実習室内に9台設置されて

View of the facilities and equipment in Gigei division

(Second Report, from Home Economics section) : Practical room of Cooking

いる。

②試食机…生徒が調理された料理を試食するテーブルである。W1200 mm × D600 mm × H685 mm という大きさのものである。12 台設置されている。

③示範台…教員が調理を演示したり、食材を取り分ける作業テーブルである。教室前方に設置されている。W2200mm × D900 mm × H800 mm となっている。1 台設置されている。

2.1.3 設備・機器

主たるものとして、食器戸棚、まな板包丁殺菌保管庫が設置されている。また、室外の廊下に業務用冷蔵庫が設置されている。

2.2 家庭書道教室

2.2.1 施設

調理実習室と同じく 6 号館 2 階(622 教室)に位置し、南北方向 12 m、東西方向 8 m、面積 96 m² となっている。高校家庭科の調理実習時以外、中学技術・家庭科(家庭分野)の被服実習時、そして中学国語(書写)、高校芸術(書道)の授業時に使用されており、稼働率の高い教室である。

2.2.2 什器

主たる什器は机である。W1500 mm × D600 mm × H700 mm が 22 台配置されている。

2.3 施設設備上の問題点

『論集』第 47 集に「施設設備上の問題点」をまとめて以下のように述べた。

- ①冷暖房の空調設備が未整備である。
- ②調理実習室の什器(調理台・試食机)の大きさ・高さが、実習にはやや不向きである。
- ③調理実習室の示範用鏡の設置が望まれる。
- ④食器戸棚(調理器具も収納)増設のスペースが必要である。
- ⑤業務用冷蔵庫を廊下に直接面さない室内に移動することが安全上望まれる。
- ⑥家庭科準備室とは別個に家庭科の器材室の新設が望まれる。
- ⑦家庭科/書道室の机の大きさが実習にはやや不向きである。

この 4 年間で、上記問題点のうち、①について、前提となる「6 号館電気容量の更新」が、2012 年度の本校営繕事業の要求第 1 位に掲載されるに至った。今後の改善が期待できる。

また、⑦に関連することとして、椅子が丸椅子から標準の生徒椅子に変更され、実習時の姿勢の改善が図れるようになった。

3. 他校の家庭科関連教室の視察

本校の問題点を整理するために、他校の家庭科関連教室の視察調査を実施した。調査にあたっては、上記 2.3 の問題点が他校でどのように解消されているか、あるいは本校同様に問題になっているのかが明らかにするように留意した。

調査時期は 2011 年 7 月から 11 月で、調査対象としたのは以下の 4 校である。

- ・千葉県立千葉高等学校・千葉中学校
- ・千葉市立稲毛高等学校・同附属中学校
(以上、公立の併設型中高一貫校)
- ・麻布高等学校・中学校
(私立の完全中高一貫校^{iv)})
- ・千葉県立印旛明誠高等学校
(千葉県内最新設の公立高等学校)

3.1 公立中高一貫校の家庭科教室

今回調査対象とした「併設型」の公立中高一貫校^{iv)}は、それぞれ設置者が中高同一であるが、教員人事が中高別個に行われている。また中学から内部進学する生徒数よりも高校受験を経て入学する生徒数が多い。これらの点が本校と異なっている。

3.1.1 千葉県立千葉高等学校・千葉中学校

高校は 1878 年に旧制中学として開校した。中学は 2008 年に開校した。

中学の定員は 2 クラス 80 名で、ここに高校入試をへて外部から 240 名が入学し、高校の定員は 8 クラス 320 名となっている^{v)}。教員人事は中高別個で、分掌や教科運営も別個に行われている^{vi)}。

3.1.1.1 施設

高校既設の実習室(調理実習室、被服実習室)と、新設された実習室(中学家庭科室)の 3 教室である。実際の授業では、中学のホームルーム教室も使用されている。

中学家庭科室(図 1)は 2011 年の中学棟(中学の職員室、ホームルーム教室)竣工に伴い、これまでの中学ホームルーム教室として用いていた高校棟内部の普通教室を改造したものである。

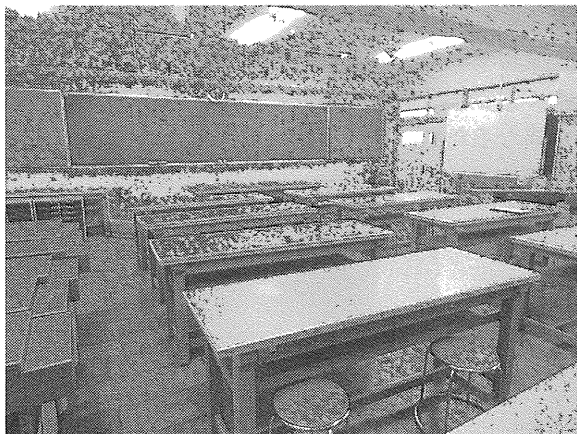


図 1. 中学家庭科室

天井からはミシン用のコンセントが覗く。

3.1.1.2 什器

①調理台(図 2)

W1500 mm × D900 mm × H800 mm が 8 台(4 台 × 2 列)設置されている。前後の調理台同士の間は 1500 mm と十分な間隔がとられている(本校は 1200 mm)。また図 2 奥のコンロと試食机との間隔も 900 mm と十分な広さが保たれている。

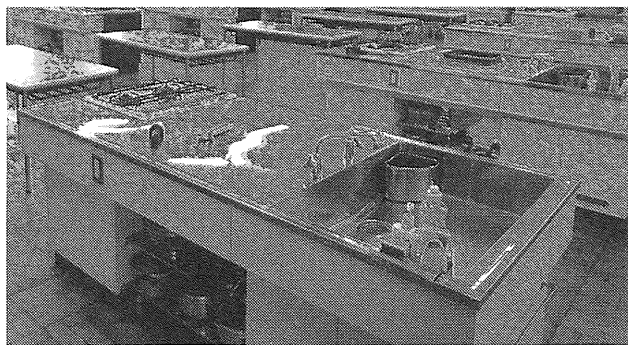


図 2. 調理台

奥には試食机が並んでいる。

②試食机

図 2 奥に並んでおり W1500 mm × D750 mm × H750 mm と、本校より一回り大きなものが用いられている。

③被服実習室作業台(図 3)

W1500 mm × D600 mm × H750 mm が 21 台(7 台 × 3 列)設置されている。台の大きさ自体は本校と変わ

りないが、どっしりとした木製机のため、安定感が大きい。また台の表面には塩化ビニルのデスクマットが張られ、被服実習に適したものとなっている。

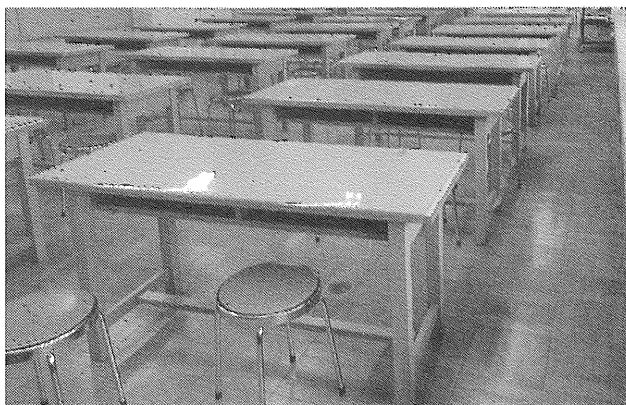


図 3. 被服室作業台

④中学家庭科室作業台

図 1 に写されている作業台である。W1800 mm × D600 mm × H750 mm が 10 台(5 台 × 2 列)設置されている。

3.1.1.3 設備・機器

特筆すべきもののみ取り上げる。

①包丁まな板殺菌保管庫(乾燥機能付き)(図 4)

2010 年度に購入したものが 2 台設置されている。本校にも同様のものが設置されているが、乾燥機能を備えていないため、乾燥不十分によるカビの発生は抑えられない。衛生環境向上のためにぜひ早期の導入を検討したい。

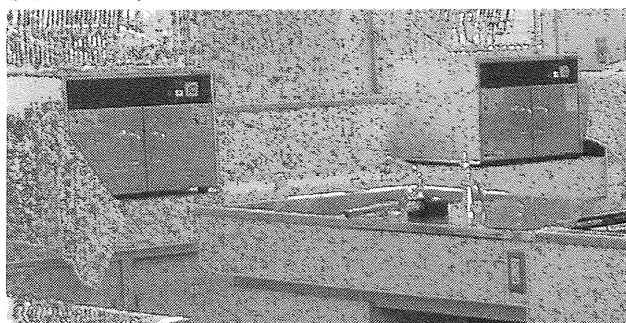


図 4. 殺菌保管庫

②テーブルミシン(図 5)

図 5 のような作業台付きのテーブルミシンが、被服実習室、中学家庭科室ともに 10 台ずつ設置されている。ミシン単独の場合と異なり収納棚には収められず、

教室角にある程度の設置スペースが必要となる。しかし、ミシンを収納棚から移動する際の落下事故が防げたり、教室の作業台のミシン配置スペースが不要になるなど利点も大きい。本校では、家庭科書道教室を国語科・芸術科と共用しており、設置スペースの確保が困難であるが、将来的には導入を検討したい。

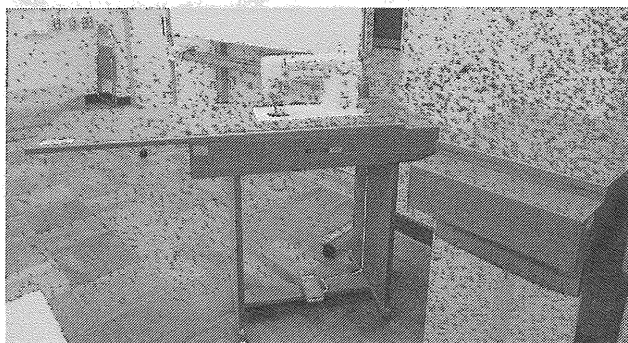


図5. テーブルミシン
作業時(左)と収納時(右)

3.1.1.4 授業運用など

高校は高2で家庭基礎2単位を2時間連続で実施している。基本的に被服実習室・調理実習室を使用している。調理実習を実施する都合上、3・4時間目、5・6時間目に8クラスに担当しているので、週4日は稼働している。

一方、中学は、中1ではクラス分割の上、通年週1時間、中2では週2時間を半期、中3では週1時間を半期実施している。基本的に、中学ホームルーム教室と中学家庭科室を用いているが、中2の一部では調理実習室を使用している。

授業担当者は中学と高校とで完全に別れている。カリキュラム上の連携については、前述のとおり中学から高校へと内部進学してくる生徒の方が全体の1/4に過ぎないため、詳細にはなされていないといえる。担当教諭は以下のように述べている。

「たとえば実習題材について、『高校の衣生活領域で手縫いの実習を行うので、中学ではミシンを用いた実習を行う』など、高校でやらないことを中学でしている状態である」

また、「内容の重複は知識の定着に必要であるし、発達段階により受け手のとらえ方も違うはずだ」と、重複する内容の過度の整理には慎重の姿勢を示している。

授業運営の工夫として目についたのは、調理実習の準備・整理時に生徒を積極的に活用している点である。実習準備時の工夫として、生徒自らに食材(当日仕入れ品以外)・調味料の計量・取り分けに取り組ませている。

実習前日の放課後に、実習班の選抜者に上記作業を行わせている。「正確に計量できるかどうかで、明日の実習の成否が決まる」と生徒を喚起しており、準備にこない生徒は皆無ということである。これを実現するために、図6.のように業務用冷蔵庫の仕切りを変え、食材セットをのせたトレイが8班×2クラス分収納できるように工夫されている。本校とは時間割編成が異なるため、そのままは導入できないが、参考になる事例である。



図6. 業務用冷蔵庫(内部)
調理実習の班ごとに食材を収納できる。

実習整理時には、図7のような物品確認リストを用いて班ごとに収納の欠品がないように工夫をしている。本校は調理台の引き出しは空にし、物品は整理棚で集中管理しているためこの方法は採れないが、分散管理型の調理実習室の場合は、この方式が最善だと考えられる。

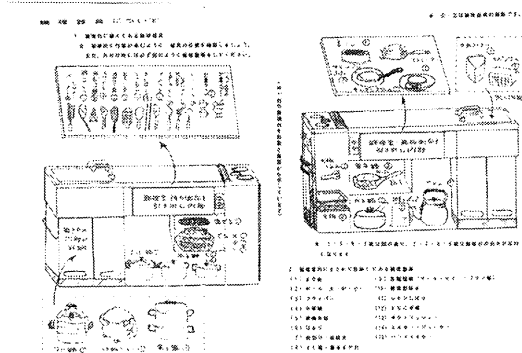


図7. プリント「調理器具について」

3.1.2 千葉市立稲毛高等学校・同附属中学校

1979年に高校が開校し、中学は2007年に開校した。中学定員は2クラス80人で、ここに高校入試により240人が外部から加わり、8クラス320人規模となる。教員人事は中高別個であるが、分掌や教科運営は中高

が一体化している。同じ公立中高一貫校でも、この点が県立千葉高校・千葉中学と異なっている。

3.1.2.1 施設

高校既設の実習室（調理実習室、被服実習室）の2教室である。実際の授業は中高のホームルーム教室でも行われている。中学併設に伴う家庭科教室の増設は行われていない。

3.1.2.2 什器

①調理台（図8）

W2100 mm × D900 mm × H800 mm が9台(3台 × 3列)設置されている。前後の調理台同士の間は1000 mm、左右の間は1500 mm と十分な間隔がとられている。



図8. 調理台

②試食机（図9）

r = 600 mm の円形が9台設置されている。調理台から少し離れた中庭に面する窓際に配置されており、開放的な雰囲気放っている。



図9. 試食机

③被服実習室作業台（図10）

W1800 mm × D1000 mm × H750 mm が12台(4台 × 3列)設置されている。前後の作業台同士の間(生徒が着席しない側)は650 mm、左右の間は1420 mm と十分な間隔がとられている。作業台の下は、ミシンの収納庫となっている。また台の表面には塩化ビニルのデスクマットが張られ、被服実習に適したものとなっている。



図10. 被服室作業台
下部がミシンの収納庫となっている。

3.1.2.3 設備・機器

他校同様のものが一通り揃っている。特筆すべきは、調理・被服それぞれに十分な広さの準備室が用意され、それぞれの室内で機器の格納や教材の準備が可能になっている。最近では調理・被服の両実習室が隣接している場合は、準備室を共用で済ませることが少なくない中、このような準備室配置は理想的なものである。



図11. 調理準備室

3.1.2.4 授業運用など

高校は高1で家庭基礎2単位を1時間ずつバラバラに実施している。基本的に高校ホームルーム教室・被服実習室・調理実習室を使用している。

一方、中学も1時間ずつバラバラに、中1・中2は週2時間を通年で、中3は週2時間を半期で実施している。基本的に中学ホームルーム教室と被服実習室を用いているが、中2の調理実習実施時には調理実習室を使用している。また、中3の選択授業で家庭分野を選択する生徒もいる。

授業担当者は中学から高校へと持ち上がりが可能な運用になっている。もともと高校のみの学校であるため、カリキュラムづくりにおいては高校を基準にしながら、重ならない題材で中学を組み上げている。成果についてはまだ検証中とのことである。

3.2 私立中高一貫校の家庭科教室

3.2.1 麻布中学校・高等学校

1895年に創立した学校である。現在は中高とも7クラス定員となっている。麻布中学・高校は完全中高一貫校であり、設置者も教員人事も中高同一である。全ての生徒が中学から高校へ進学するが、外部から高校へ入学する制度がない。この点が本校と異なる。

家庭科（技術・家庭科の家庭分野を含む）は、1996年に開始された。

3.2.1.1 施設

2006年に新設された家庭科教室の1教室である。実際の授業は中高のホームルーム教室でも行われている。

なお、今回の視察で訪問した家庭科関連教室の中で、麻布高校・中学のみ冷房が完備されていることを付記しておく。

3.2.1.2 什器

①調理台（図12）

壁面に沿って配置されている。4隅に1台ずつ、教室後方に4台の合計8台が設置されている。これは、家庭科教室が調理実習以外の多用途で利用されるため、教室中央に固定物をなくし、後述の作業机を自由に配置できることを企図したものである。

図12の教室隅に配置されている「L字」タイプの場合、シンク側の部分はW2000mm × D990mm × H800mmで、コンロ部分は、W700mm × D700mm × H800mmである。

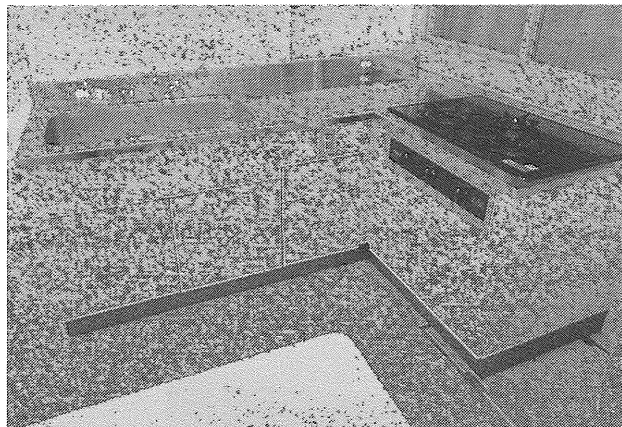


図12. 調理台
教室の隅に配置されているタイプ

②作業机（図13）

W1200mm × D600mm × H700mmのものが22台配置されている。折りたたみ可能で、脚には自在キャスターが付けられている。平素は教室前方向きで整然と配置されているが、班活動やワークショップなど授業形態に応じて机の配置は変えられる。

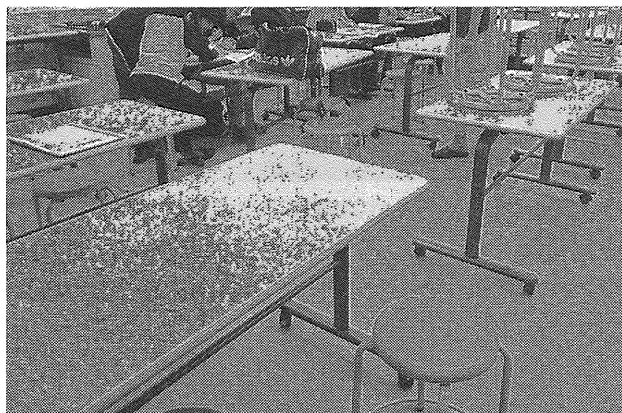


図13. 作業机

この他に、教室には、天板の大きさは同じだが、高さが100mm高い(H800mm)作業机が折りたたまれた形で8台用意されている。これは調理台と同じ高さにも揃えられており、調理実習時には即座に調理台の拡張部分となるものである。



図 14. 高さの異なる作業机
奥の調理台手前の作業机は 100 mm 高い。

3.2.1.3 設備・機器

他校同様のものが一通り揃っている。特筆すべきは、調理台上を利用した収納と、あらゆる扉に鍵がかけられるようになっていている点である。

前者は、実習室ではあまり見かけないものであるが、家庭の台所では主流のものであり、広いとはいえないスペースを有効に利用するものである。後者は、実習以外の平素の家庭科授業時に事故が起きないように配慮されているものである。

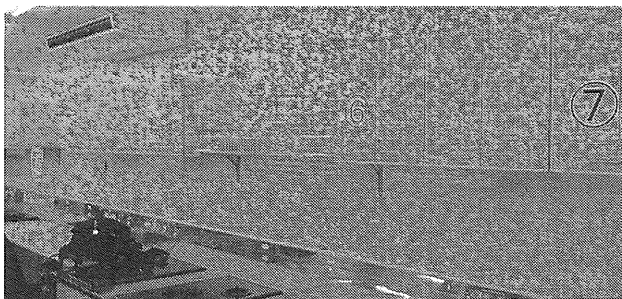


図 15. 調理台上の収納棚
すべての扉に鍵がかけられる。

3.2.1.4 授業運用など

中高ともに学校設定科目であり、中 1 は「生活科学」を週に 1 時間、高 1 は「生活総合」を週に 1 時間（他に高 1 の夏季休暇中に「生活総合 夏休み体験学習課題」を 1 テーマ以上選択し、1 単位分としている）実施している。

非常勤教員 3 名が、3 曜日で中高合計 14 クラスを担当している。時間割上の重なりがある場合は、中学が優先的に家庭科教室を利用している。

また、家庭科の常勤教員がいないため、教科の意向を職員会議に反映させるために、常勤の他教科教員有志による「家庭科を支える会」が設けられている。1996 年の家庭科開始にあたって、それ以前からの他教科教員の自主的な学習会の積み上げが功を奏したとのことである。

3.3 新設校の家庭科教室

ここまで、中高一貫校の家庭科教室を見てきた。

大きな改修が望めない中、既存の施設・設備を用いて運用上の工夫で対応するところが少なくない。

最後に、近年では少なくなった新設校の家庭科教室を見学し、施設・設備の最新事情を眺めることとする。

3.3.1 千葉県立印旛明誠高等学校

1902 年に開校し幾多の変遷を遂げてきた県立印旛高校が、2010 年 4 月に移転・改称したものである。



図 16. 印旛明誠高校外観

3.3.1.1 施設

被服実習室と調理実習室の 2 教室である。

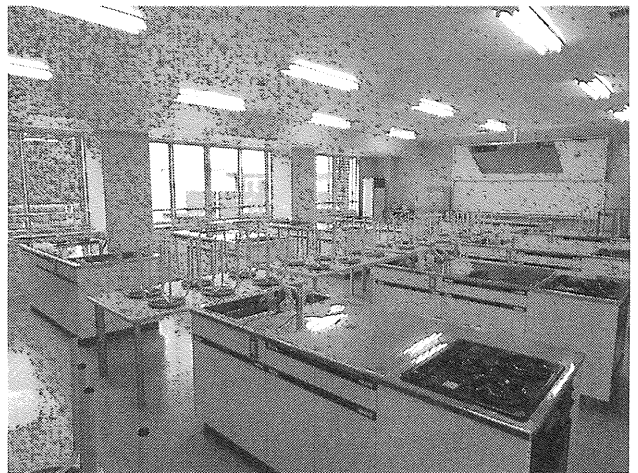


図 17. 調理実習室
教室中央に配置されているのが試食机

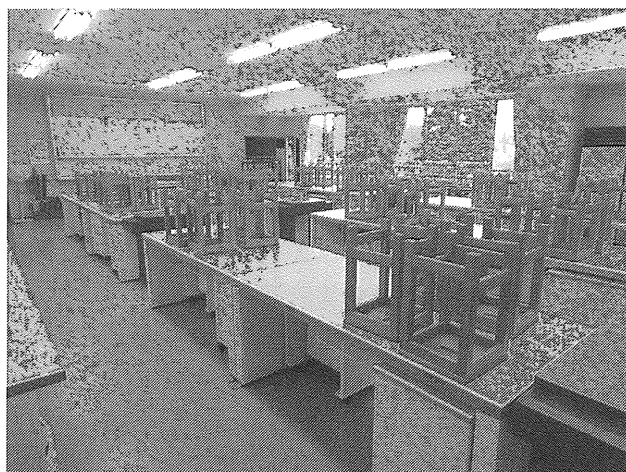


図 18. 被服室

3.3.1.2 什器

①調理台 (図 19)

W2100 mm × D900 mm × H850 mm のものが、8 台 (4 台 × 2 列) 配置されている。本校のものよりも 300 mm 横に長く、スペースに余裕を持って調理に取り組むことが出来る。また、これまで取り上げた調理台よりも高さが 50 mm 高い。これは中高一貫校ではなく高校単独校であるため、中学生の身長を考慮せずに済むためであろう。

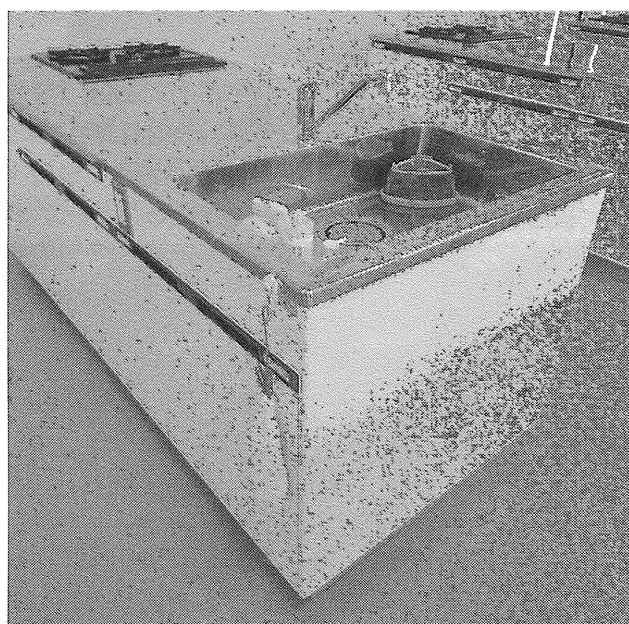


図 19. 調理台

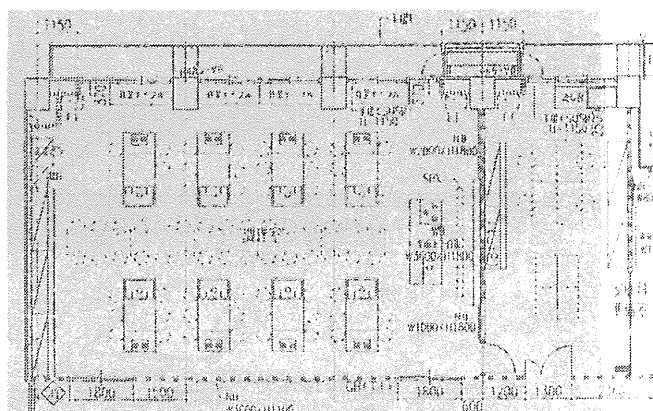


図 20. 調理実習室配置図

図 20 に示したように調理台は配置され、相互の間隔は、前後が 1100 mm、左右が 2050 mm と十分な広さが確保されている。

②試食机

図 17 の中央に写っているものである。W1800 mm × D900 mm × H700 mm が 7 台設置されている。

③被服実習室作業台

W1800 mm × D900 mm × H750 mm のものが縦方向に 2 台 1 組で配置され、12 台 (2 台 × 2 組 × 3 列) 設置されている。十分な作業スペースが確保されている。

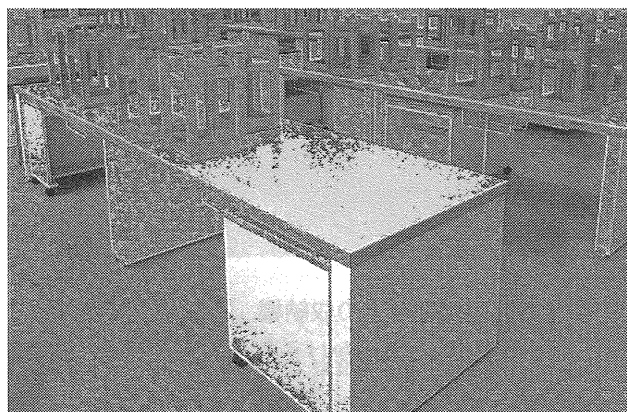


図 21. 被服実習室作業台

3.3.1.3 設備・機器

特筆すべきもののみ取り上げる。

①テーブルミシン

図 5 でも示したテーブルミシンが、図 22 のように配置されている。このように用いることで、生徒の作業スペースを十分に確保することが可能となる。

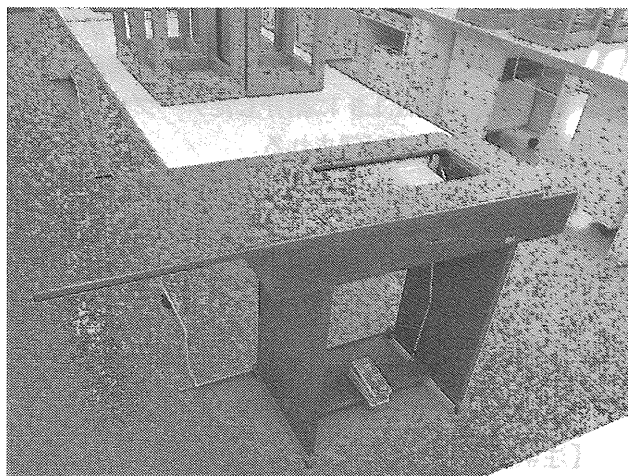


図 22. 被服室作業台とマシン

②示範用鏡 (図 23)

調理実習室の示範台の上に設置されていることが多い鏡である。多くの学校では、本物の「鏡」が用いられているため、重量があり破損・落下のおそれがある。しかしこの学校の示範用鏡は、ウレタンボードに鏡面フィルムを貼り付けた「フィルムミラー」を利用しているため、軽量であり、破片でケガをするおそれがない。示範用鏡の教育効果は少なくなく、本校でも導入を検討したい。

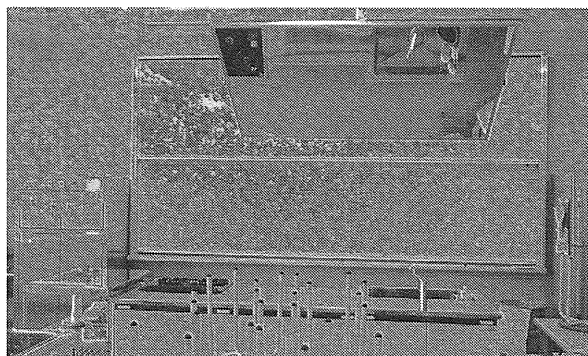


図 23. フィルムミラーを使用した示範用鏡

3.3.1.4 授業運用など

学年定員は 4 クラス 160 名である。生徒全員が履修する家庭科の授業は高 1 の家庭基礎 2 単位である。これをクラス分割して合計 8 クラス×2 時間の合計 16 時間実施している。両実習室の他にホームルーム教室も使用して授業を行っている。クラス分割を行っているため、非常に余裕を持った形で実習を行うことが出来ている。

高 2・高 3 では選択科目として「家庭基礎研究」という 2 単位の科目が用意されている。少人数授業のた

め、図 24 の調理準備室をゼミ室代わりに使用することも出来る。



図 24. 調理準備室

4. まとめと新たな要望

4.1 相対的な問題点

ここまでの見てきたことから、本校の家庭科施設・設備が抱える相対的な問題点を挙げる。

①占有できる実習室の不足

公立高校では、被服実習室・調理実習室を別個に持つのが標準である。「高等学校普通科等家庭科教育施設・設備基準」に基づいて設置されているので当然であろう。本校では 1994 年まで家庭科が実施されていなかった。実習室皆無の状態から、転用とはいえ 1 つの実習室を獲得できたのは意味がある。しかし、本校での家庭科実施から 16 年が経とうとしている。いつまでも現状を甘受するわけにはいかないのではなかろうか。

②実習室の狭小

他校と比して、什器も什器同士の間隔も小さいといえる。作業台と本校の校舎事情から仕方がないものであるが、作業台を大型化したり、実習時の生徒の移動スペースを確保するためにも、実習室の大型化が望まれる。

③準備室の狭小

公立高校では、被服準備室・調理準備室を別個に持つのが標準である。本校の現在の家庭科準備室は、1994 年の家庭科開始を控え、6 号館の平屋部分の階上に急遽増築されたものである。そのため、狭小で細長い形になっており、器具や蔵書の収納に事欠いている。このような増築の経緯から即座の改善を求めるのは困難であろうが、改めて必要性を指摘しておく。

④設備の不足

衛生指導を充実するためにも、乾燥機能付きの「包丁まな板殺菌保管庫」と、効果的な指導のため示範用鏡の導入が必要である。

4.2 参考にしたい他校の工夫

恵まれているとはいえない環境の中で苦心している他校の工夫から、参考にしたいものを挙げる。

①準備段階での生徒の活用

3.1.1.4 で紹介した県立千葉高校のような実習準備への取組は、少ない授業時間を埋め合わせるのに適したものである。

②教室の汎用化

3.2.1.2 で紹介した麻布高校・中学での家庭科教室の多用途化は、専有教室がなかなか確保しにくい本校の現状では参考になる取組である。そのためには什器の新調などが必要となる。

4.3 「問題点」の再検討

最後に、ここまで調査したことから、2.3 に再掲した「施設設備上の問題点」の該当部分を再検討する。

①冷暖房の空調設備が未整備である。

今回調査した公立高校では空調設備が未整備であったが、本校同様、授業運営上の制約事項となっている。

2011年7月には、神奈川県茅ヶ崎市の小学校で、窓を全開にした調理室での実習中に、児童が熱中症を起こす事態も起きているvii)が、これは盛夏の時期だけでなく、晩春から初秋にかけても発生しうる。改善を願いたい。

②調理実習室の什器（調理台・試食机）の大きさ・高さが、実習にはやや不向きである。

④食器戸棚（調理器具も収納）増設のスペースが必要である。

⑤業務用冷蔵庫を廊下に直接面さない室内に移動することが安全上望まれる。

4.1 に掲げたように、実習室の大型化が望まれる。

③調理実習室の示範用鏡の設置が望まれる。

3.3.1.3 に述べたように、「フィルムミラー」を用いたものは安全で比較的安価であるため、導入を検討したい。

⑥家庭科準備室とは別個に家庭科の器材室の新設が望まれる。

4.1 や 3.3.1.4 に述べたように、狭小の準備室を補完するために、器材室の新設が望まれる。

⑦家庭科／書道室の机の大きさが実習にはやや不向きである。

書道と兼用のためすぐには解消できないが天板が一畳サイズ程度のものに変更するか、収納場所の確保が困難であるが 3.1.1.3 に紹介したテーブルミシンを併用するなどの対応が望まれる。

結論として、4 年前に掲げ、本稿 2.3 に再掲した「施設設備上の問題点」は提唱するに足るものであり、解消の必要性も変わっていないことがわかった。来るべき新築・改築に備えいっそう具体的な準備を考えたい。

【注釈】

i) 文部科学省の「中高一貫教育の概要」には、「完全中高一貫校」という制度は掲載されていない。ここでは、「高校で外部募集を行わずに、併設中学の卒業生のみ入学させる」閉じた中高一貫教育の意味として用いることとする。

ii) 文部科学省の「高等学校教育の改革に関する推進状況（平成 22 年度版）」によると、千葉市立稲毛高等学校・同附属中学校は、併設型中高一貫校には数えられていない。しかし、同校の公式 Web ページやパンフレットには「千葉県初の併設型公立中高一貫教育校」と謳われており、事実上、併設型中高一貫校であることは疑う余地がない。

iii) 県立千葉中学の卒業生は高校入試を経た生徒と混合したかたちで、県立千葉高校の各クラスに配属されている。

iv) 教員の平素の居場所に中高の違いが端的に表れている。中学教員は中学職員室に集まっているが、高校教員は各分掌の部屋、あるいは教科の準備室に詰めている。もともと高校側に大職員室がなく、新設側の中学には大職員室が設置されたということと、中高教員の授業乗り入れが少ないため、このようになったと推察される。

v) 蛇の目ミシン工業に問い合わせたところ、当該の専用テーブルつきミシン(ジャノメ 395 型 ST)は廃番となっている(2012 年 1 月現在)。

vi) 市立稲毛高校の定員は普通科 7 クラス 280 名、国際教養科 1 クラス 40 名となっている。附属中学の生徒は「内進生」として高校普通科に進学する。本稿執筆時点(2012 年 1 月)での内進生の最上位学年は高校 2 年生だが、内進生は高校入学生と別クラスとなっている。高校 3 年進級段階で、内進生、高校入学生を混合してクラス編成をする予定とのことである。

vii) 産経新聞 2011 年 07 月 07 日