

小学校 家庭科 部会

部会長名 校長 縄田 房枝
実践者名 教諭 安河内 春菜

1 研究主題

自らよりよい生活を創り出す児童の育成
～「できる」を実感する学習活動の工夫を通して～

2 主題設定の理由

(1) 現代社会の動向から

現代社会は、生産年齢人口の減少、グローバル化の進展や絶え間ない技術革新等により、社会構造や雇用環境は大きく、急速に変化しており予測が困難な時代となっている。また、急激な少子高齢化が進む中で、一人一人が持続可能な社会の担い手として、その多様性を原動力とし、質的な豊かさを伴った個人と社会の成長につながる新たな価値を生み出していくことが期待されている。一方、家庭生活や社会環境の変化によって、家庭や地域の教育機能の低下等も指摘される中、家族の一員として協力することへの関心が低いこと、家族や地域の人々と関わること、家庭での実践や社会に参画することが十分ではないことなどに課題が見られる。

このような時代において、学校教育では、児童がさまざまな変化に積極的に向き合い、他者と協働して課題を解決していくことや、様々な情報を見極め知識の概念的な理解を実現し情報を再構成するなどして新たな価値につなげていくこと、複雑な状況変化の中で目的を再構築することができるようにすることが求められている。

(2) 小学校学習指導要領から

平成 29 年の改訂により、これまでも育成を目指してきた「生きる力」をより具体化し、教育課程全体を通して育成を目指す資質・能力を「何を理解しているか、何ができるか」「理解していること、できることをどう使うか」「どのように社会・世界と関わり、よりよい人生を送るか」の三つの柱に整理された。

家庭科においても、実践的・体験的な学習活動を通して、家族・家庭、衣食住、消費や環境等についての科学的な理解を図り、それらに係る技能を身に付けるとともに、生活の中から問題を見いだして課題を設定し、それを解決する力やよりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造しようとする態度を育成することが求められている。

(3) 児童の姿から

各種の調査から、我が国の児童の実態として、知識・技能を活用する力が身に付いていないことや睡眠時間の確保、食生活の乱れなどの生活習慣の確立の不十分さが挙げられている。また、自分に自信が持てず、友達との人間関係づくりが苦手、体力の低下なども指摘されている。

本学級の児童は、どの教科の学習も意欲的に取り組み、基本的な知識や技能はよく身に付いている。しかし、身に付けた知識や技能を活用する力は低く、家庭科に

関しても家庭の仕事やお茶の入れ方、野菜のゆで方などについて学習したにも関わらず、家庭の仕事はほとんど両親にしてもらったり、お茶が入っていなかったら水筒を持ってこなかったり、朝食が用意されていなかったら何も食べてこなかったりと、実生活に生かしておらず、自ら生活を創り出そうとする姿は見られない。また、小学校1年生からクラス替えはなく、男女問わず仲が良いが、自分の考えを表現することが苦手な児童が多く、上手く表現できなかつたためにトラブルが起きたり、話し合い活動の中でも表現することが得意な児童の意見がいつも通ってしまったりすることに課題がある。

3 主題の意味

(1) 「自らよりよい生活を創り出す児童」とは

「よりよい生活」とは、今の自分の生活を見つめ、課題を設定し、身に付けた知識及び技能を活用し、「どうすればよいか」を考えながら暮らしていく毎日のことである。「創り出す」とは、習得した知識や技能を状況に応じて自分で考えて解決(自立)したり、家族や地域の人々と協力(共生)したりしながら、自分で生活を行うことである。

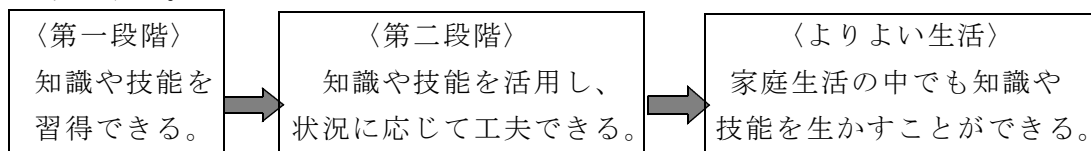
児童が、よりよい生活を創り出すことができるようにするためには、家庭生活への関心や家族の一員としての自覚を高め、家庭の仕事を分担したり、家族とのコミュニケーションや触れ合いの機会を増やしたりしながら家族との関わりを深めていくことが必要である。そして、その過程の中で、次のような知識及び技能や態度を身に付けた児童を「自らよりよい生活を創り出す児童」と考える。

- 家族や家庭生活の大切さについての理解を深めるとともに、生活事象についての基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けた児童 **【知識・技能】**
- よりよい生活にするために、日常生活の中から問題を見いだして課題を設定し、その解決を目指して、身に付けた知識・技能を活用して解決しようとする児童 **【思考力・判断力・表現力等】**
- 生活に関心をもち、自分の成長を感じながら家族の一員として実践しようとする児童 **【学びに向かう力・人間性等】**

(2) 「できるを実感する」とは

「できるを実感する」とは、何ができるようになるのかを明確にし、個別の知識や技能を獲得し、なぜそうするのかという意味を理解し、学んだことを実生活に生かしていく学習過程を通して、課題を解決できた達成感や実践する喜びを味わうことである。

また、下の図のように各段階での「できる」の高まりを考える。児童が各段階で「できる」を実感し、次の課題に対して主体的に解決できるようにする。そのためには、なぜそうするのかを意識させ、実生活に使うことで「できる」を実感できるようにする。



4 研究の目標

自らよりよい生活を創り出す児童を育てるために、「できる」を実感する学習活動のあり方を究明する。

5 研究仮説

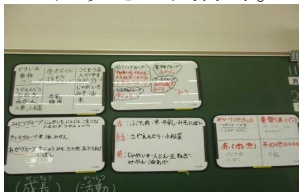
家庭科学習指導において、以下の手立てをとれば、「できる」を実感する児童を育成できるであろう。





- (1) 学んだ知識や技能を生かした実践を家庭の中で繰り返し実践する（家庭実践① → 感想・振り返り → 家庭実践②・③）単元構成を仕組む。
- (2) 調べ活動や感想（個人・友だち・家族）をもとにした話し合いを十分取り入れ、計画を練り上げていく活動を仕組む。


6 研究の計画(授業の計画)

- (1) 単元 「食べて元気に」
- (2) 単元の目標及び指導計画



単元	食べて元気に	総時数	11時間	時期	11・12月
単元の目標	<ul style="list-style-type: none"> ○ 日常の食事やよく使用される食品に関心をもち、栄養を考えた食事を大切にしようとする。 (関心・意欲・態度) ○ おいしいご飯の炊き方やみそ汁の調理の仕方について考えたり、自分なりに工夫したりできる。 (思考・判断・表現) ○ ご飯とみそ汁の調理ができる。 (技能) ○ 五大栄養素の種類と働きが分かり、食品を組み合わせることで栄養のバランスがよい食事になることを理解できる。 (知識・理解) 				

次	時	具体的な目標	学習活動・内容	指導上の留意点(支援・援助)
一	①	給食の献立を参考に、栄養を考えた食事をとることの大切さに気付く。  【資料1】	<ul style="list-style-type: none"> ・何も食べないとどうなってしまうかを話し合う。 ・今日の給食に使われている材料を自分なりに三つのグループに分けて書く。 	<ul style="list-style-type: none"> ○材料を考えることができるように、給食を写真で示す。
二	②	五大栄養素の種類と体内での働き、栄養素の働きによって分けた三つのグループが分かる。	<ul style="list-style-type: none"> ・今日の給食の材料を栄養素の働きによって分けた三つのグループに分けて書く。 ・栄養のバランスのよい食事のとり方について話し合う。 	<ul style="list-style-type: none"> ○前時の自分のグループ分けと比較しながらグループ分けできるようにする。 ○給食の材料が毎日、三つのグループが入っていることを知り、給食の良さに気付けるように、献立表を提示する。

三	<p>② ご飯やみそ汁に興味をもち、米やだし、みその特徴が分かる。</p>  <p>【写真1】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・米やだし、みそについて自分なりに調べ、同じテーマごとにグループを作り、ポスターを書く。 ・調べた内容について分かりやすく伝える。 	<p>○偏りなく調べることができるように、事前に米・だし・みそのテーマごとにグループ分けをしておく。</p>
四	<p>② ご飯の調理の仕方を理解できる。</p>  <p>【写真2】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯が炊ける様子を観察し、発見したことや変化したことを記録する。 ・ご飯を試食した感想や、次回気を付けることをグループで話し合う。 	<p>○実生活に結びつけるために、家のご飯を炊くときの工夫についてインタビューしておく。</p> <p>○よりおいしくご飯を炊くためには、米の種類や固さによって水の量を調節してもよいことを伝える。</p>
	<p>① おいしいみそ汁を作るためには、だしが必要であることに気付く。</p>  <p>【写真3】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・4種類のだしを試飲して感じたことを記録する。 ・だしを入れてないみそ汁とだしを入れたみそ汁を比較して、みその役割について話し合う。 	<p>○家で使っているインタビューをもとに、いりこ・かつお・こんぶの他に、ほんだしも試飲し、長所・短所について考えさせる。</p>
	<p>① みそ汁の調理の仕方を理解できる。</p>  <p>【写真4】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・みそ汁を調理したり、試食したりした感想を書く。 ・感想を交流し、次はどんなみそ汁にしたいかを話し合う。 	<p>○基本のみそ汁の調理の仕方を身につけることができるように、教科書で示されているだしや実を使う。</p>

<p>②</p>	<p>ご飯とみそ汁を同時に効率よく作ることができる。</p>  <p>【写真5】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯とみそ汁を作る手順や実の切り方などを話し合い、調理計画を立てる。 ・ 前回の反省を生かしたか、調理中に考えたことや試食した感想を書く。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ グループごとにどんなみそ汁にしたいかを考えた上で、だしや実を決めさせる。
----------	---	--	--

7 指導の実際

教師の働きかけ	児童の反応
<p>1 前時のご飯とみそ汁を調理した時の感想を交流させ、前時の反省を生かして調理に臨ませる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 感想を交流しながら、「固い野菜はもうちょっとゆでた方がいいね。」「今日のご飯を焦がさないようにしましょう。」など、前時の反省をもとに今回はどうしたら良いか念入りに話すことができていた。
<p>2 ご飯とみそ汁を同時に効率良く作ることができるように、調理計画を書かせる。</p>  <p>【写真6】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ みそ汁の実は、グループごとに異なるため、1学期の内容をふり返りながらゆでる順番を考えたり、野菜ごとの切り方を決めたりしていた。 ○ 教科書よりも、実際にご飯とみそ汁を調理した時のことをプリントで思い出しながら、時間を計算していた。 ○ 調理計画を元に、役割分担をしているグループもあった。
<p>3 調理計画をもとに、ご飯とみそ汁を調理させる。</p>  <p>【写真7】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ それぞれの調理計画と時間を何度も確認しながら、どのグループもどんどん作業を進めていた。 ○ グループの中でも作業が分担され、何もしていない児童が見られなかった。

4 出来上がったご飯とみそ汁を試食させる。



【写真 8】

5 前時の反省を生かしたか、調理中に考えたことや試食した感想について書いて、交流させる。

- どのグループもオリジナルのみそ汁だったため、満足そうな表情で試食していた。
- 食べながらも、「～してよかったね。」など自然に調理のふり返りが始まっていた。

- ご飯とみそ汁を同時に作ることの難しさや、毎食何品も作っている保護者のすごさに気付くことが出来ていた。
- 前時の反省を生かして上手くいったことについて、嬉しそうに書いていた。

8 研究のまとめ

[仮説 1] 学んだ知識や技能を生かした実践を家庭の中で繰り返し実践する（家庭実践①→感想・振り返り→家庭実践②・③）単元構成を仕組む。

- いきなり計画を立てるのではなく、前時のご飯やみそ汁を調理した時に書いておいた感想を見て、「大根が固かったから、ゆでる時間を増やそう。」「ご飯が焦げないように何回も確認しよう。」などと前回の反省をどう生かすかを考えることができていた。
- グループごとに「栄養満点野菜たっぷりみそ汁」「栄養満点で好きな実が入ったみそ汁」「バターを入れて五大栄養素の全てが入ったみそ汁」など、好きな実だけでなく、五大栄養素にも目を向けながら実を選ぶことができていた。
- グループで選んだ実は、教科書に載っている実とも異なるが、1学期に学習した「野菜のゆで方」のページで進んで調べ、野菜をゆでる順番を考えていた。
- 実の切り方についても、前時ではいちよう切り、小口切り、短冊切りしかしていないが、実の固さや好みに合わせて、教科書に紹介されている他の切り方に挑戦する姿が見られた。

ご飯	時間	みそ汁
火をつける(強火)	←2-3分	①たまねぎを切る(10分)
湯気があがったら中火	←5-7分	②たまねぎを切る(10分)
水が引いたら弱火	←15分	③たまねぎを切る(10分)
火をけしおろす	←10分	④たまねぎを切る(10分)
大事! ちよこる。ご飯を見る。		⑤たまねぎを切る(10分)

【資料 2】

ご飯	時間	みそ汁
強火	5分	2分 ほうろく・豆を切る、だし準備
中火	5分	7分 野菜をゆで、切る
弱火	15分	3分 たしをとる
むらす	10分	3分 こつみそ
		3分 ほうろく
		3分 みそを入れる。
	35分	せつまいも・いちよう切り ほうろく・短冊切り 油揚げ・短冊切り
		25分

【資料 3】

[仮説2] 調べ活動や感想（個人・友だち・家族）をもとにした話し合いを十分取り入れ、計画を練り上げていく活動を仕組む。

- ご飯とみそ汁を同時に作らないといけないため、前時にご飯とみそ汁を作るのにかかった時間をふり返りながら計画を立てることができていた。
- 調理計画があることによって、どのグループも教師に何をしたらいいか聞いたり、何もしない児童が出てきたりすることなく、自然と役割が分担され、時間通りに調理できていた。

〈児童の感想〉

- ・ 今回、みそ汁とご飯を炊くのを同時にして忙しかったけど上手に出来て良かったです。前回、ご飯がこげたけど今日はこげないで出来て良かったです。水の量を10ml増やしただけで、もちもちしたご飯が出来て良かったです。
- ・ 前回はご飯が少し固くてばらばらだったので、水の量を増やしてみたら、やわらかくもちもちになったので良かった。また、みそ汁の大根が前回は固かったの少し長めにゆでてみると、良い感じになった。
- ・ 効率よくご飯とみそ汁の両方を作るのは、とても難しかった。私もお母さんのように全部のおかずとご飯と一緒に出来上がるようにして、食事を作りたいと思った。
- ・ みそ汁にバターを入れると五大栄養素が全て入ったみそ汁になり、体に良い物がたくさんでとてもおいしく感じました。調べた通り、バターを入れるとあつとおいしいみそ汁になっておいしかったです。

- 児童の感想からは、前回の反省をどのように生かしたかや、ご飯とみそ汁を同時に作ることの難しさや毎食何品も作っている保護者のすごさにも気付いたことが読み取れた。
- 交流の場面でも、お互いの意見を聞くだけでなく、「一緒に考え！」「あっ、それも書いておこう。」というように、自分の意見と比較しながら聞くことができていた。
- 交流後、同時に何品も作ることの大変さに気付き、「家でも手伝いたい。」という気持ちや、「家でみそ汁を作るなら、家族が好きな実を入れて栄養のあるみそ汁を作りたい。」という意欲も見られた。

9 成果と今後の課題

この単元を学習したのが冬休み前だったこともあり、冬休みに家族のためにオリジナルのみそ汁を作る課題を出した。課題では、「～なみそ汁」というテーマ、材料、作る時の工夫と、全て児童に決めさせた。

テーマは、「家族が好きな実が入ったみそ汁」「具材たっぷりみそ汁」「栄養満点みそ汁」「食感シャキシャキみそ汁」など学習したことに家族の好みを取り入れたテーマを設定できている。作る時の工夫では、「油揚げの味が出るように大きく切った。」「白菜はざっくり切って食感をもっと感じられるようにした。」「とうふを多めに入れて、たんぱく質がたくさんとれるようにした。」「とうふは食べやすいように一丁

を 24 個に分けた。」「学校ではかつおだしで作ったけど、いりこから採った出汁を使った。」と根拠を持って実によって切り方を工夫をしたり、学校でしなかったことに挑戦したり姿が見られた。

実際に、児童が作ったみそ汁の写真が以下のものである。



【写真 9】



【写真 10】



【写真 11】

〈食べた後の児童の感想〉

- ・ 一人で作ると難しいなと思った。野菜を切るのに時間がかかってしまった。
- ・ 何回か作ったことのあるものでも、「どこを工夫しようかな。」などと考えて作ると、お母さん達がどんなことをしているのか少し分かった気がします。
- ・ 自分で食べてみて、実がいっぱいでもとてもおいしかったです。次回は今回を超えるくらいおいしいみそ汁を作りたいです。
- ・ お母さんから「おいしい。」という言葉が聞けて「やって良かったな。」と思った。学校では、もうみそ汁作りはやらないかもしれないけど、家でもっと色々なみそ汁の作り方を覚えて作れたらいいなと思った。

このように、児童の感想からは、実際に家で作ってみることで、一人で作ることや時間配分の難しさ、親の苦労に気付くことが出来ていた。さらに、家族に「おいしい。」と食べてもらったことで、自分でも「できる」と実感し、一回きりでなくまだまだ作りたいというやる気につながったことが分かった。

〈家族からの感想〉

- ・ 今ではみそ汁を作るのは、すっかり〇〇ちゃんの仕事になり、私がお風呂から上がる頃にはおいしいみそ汁が出来ているので、助かっています。
- ・ 最初から最後まで一人で作ってくれました。味もばっちりですごくおいしかったです。冬休みにみそ汁の他の料理も作ってくれました。作れるものが増えていって楽しみです。
- ・ 冬休みは毎回みそ汁を作ってくれました。私ももっと色々な具材を使ったみそ汁や白みそ・赤みそなど色々なみそを使ったみそ汁を教えたいと思います。
- ・ 材料・物の場所だけ教えたら、全て自分で作り、手際よく出来ていました。みそ汁は、今まで食べたことのないコクのある味でおいしかったです。まだ食べたいと思うくらいおいしくて、次の日も量を増やして作ってもらいました。これからも任せてみようと思います。

家族の感想からも、児童が家族に頼らず、一人で作ったことが伝わってくる。また、学校で習ったことだけでなく、保護者が児童に新たなことを教えるきっかけにもなっている。さらに、課題の一回きりではなく、児童が家族の中で「みそ汁担当」という仕事を任せられ、何度もみそ汁を作ることで、家庭生活の中で学んだ知識や技術を生かし、自らよりよい生活を創り出すことにつながると考える。

- 教師が毎時間、児童の書いたものを見ることで、調理実習の態度だけでは分からない、児童のよりおいしくするための工夫に気付いたり、児童が生活の中でどのように生かしたいと考えているかが見えたりした。
- 課題においても、ワークシートに書く活動を取り入れることで、家庭においても児童が工夫したことや考えたことが分かった。
- 話し合う活動によって、自分の考えが深まるだけでなく、気を付けなければいけないことが明確になったり、何をすれば良いかが分かり作業がスムーズになったりした。
- 何度も書く活動や話し合う活動を取り入れることによって、教師が指示しなくても前時のプリントを見返して次に生かしたり、話し合う内容を考えたりすることができるようになった。
- 単元全体のワークシートを残しておくことで、作る手順や気を付けることなどを教師や保護者に聞かなくても、自分でふり返りながらみそ汁を作ることができた。
- 家庭で実践することによって、保護者から新たなことを教えてもらってさらに知識や技能が増えたり、家族との会話が増えたりし、児童が「できる」を実感できた。
- 課題後も何度もみそ汁を作り続け実生活の中で活かす児童と、課題が終われば終わってしまう児童がいるので、単元の学習が終わっても児童と家族に継続的な声かけが必要である。
- 他の料理にも挑戦したい児童が出てきたので、みそ汁の作り方を活かして他の汁物の作り方、それぞれの出汁はみそ汁以外にどんな料理に使えるのか等、発展的に学習しておけば、作ることのできる料理の幅がより広がった。

◎ 参考文献

- ・「小学校学習指導要領解説 家庭科編」 東洋館出版社 文部科学省
- ・筑後地区小学校家庭科教育研究会 久留米市小学校教育研究会家庭科部会
令和元年度研究発表会研究紀要