

小学校 家庭科 部会

部会長 川崎東小学校 校長 宮崎 陽子
実践者 川崎東小学校 講師 日高 謹子

1 研究主題

よりよい家庭生活をめざす実践的な態度を育てる家庭科学習
～ 交流活動を取り入れた学習指導を通して～

2 主題設定の理由

(1) 現代社会の動向から

児童が生活する家庭や社会は、科学技術の進歩をはじめとして国際化、情報化、高齢化などの影響で絶えず変化している。このような現状の中で家庭科教育においても、今後の社会の変化に対応して生活していくことができる資質を身につけさせることが求められている。

家庭生活のあり方も多様化している現状の中で、家庭科の授業においては児童がそれぞれの生活上の課題に対して、一人ひとりが自分なりに考え、対応できる能力を育てることが重要である。また、家庭科は学習したことが実際の生活の場で生きて働く力となることを目指している。それだけに、実践や行動によって問題の解決を図ることができるような学習指導の工夫をする必要がある。

(2) 子どもの姿から

子ども達は、日常生活で家族の仕事をしたり家族とともに過ごしたりすることが少なくなっており、生活における自律的な力が身につけていないことや、家族や家族の生活について関心や意識が薄いなどの現状がある。

子ども達が生涯において充実した家庭生活を送るためには、衣食住における基礎的・基本的な知識及び技能を身につけることが不可欠である。学習したことを家族の一員として、家庭生活の中で実践できるようになることが大切である。

(3) 家庭科教育の目標から

家庭科では、家庭生活における衣食住などに関する内容について、実習や観察、調査などを通して学習することにより、日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身につけ、生活における自立の基礎を培うとともに、家庭生活を大切にしていることを目指している。また、進んで身近な生活の課題を解決する能力を身につけ、家族の一員としての自覚をもって、家族や近隣の人々と協力して、家庭生活をいっそう楽しく、よりよくしようと工夫する能力と実践的な態度や豊かな人間性を育てることをねらいとしている。

3 主題の意味

(1) よりよい家庭生活をめざす実践的な態度とは、家族の一員として、家庭生活を改めて見つめ直したり実感したりすることによって、現実の自分の生活の中から課題を見だし、身につけた知識や技能を活用して生活をよりよくしようと工夫する能力と進んで実践しようとする態度を育てることである。

(2) 生活の中で体験したことや調べたことなどをワークシートにまとめ、発表し合う活動を多く仕組んでいく。それらを通して、子ども達は自分の家庭生活を振り返り、考えて、よりよい生活をしていくための方法を模索していくことになる。

4 研究の目標

家庭生活を深く見つめ直し、よりよい家庭生活をめざし実践しようとする態度を育てるための効果的な交流活動のあり方を究明する。

5 研究仮説

家庭科学習「食の指導」において、調べたり、献立を立てたり、三大栄養素に分類したりと体験的活動を取り入れた後、考えを交流をする場を仕組んでいけば、子ども達は日常生活の中の「食」に対して一層関心を持ち、食に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身につけ、家族の一員としてよりよい家庭生活をめざし、実践しようとするであろう。

6 研究の計画（授業の計画）

(1) 単元 「楽しい食事を工夫しよう」

(2) 単元の目標及び指導計画

単元		総時間	11 時間	時期	11 月
単元の目標		日常の食事の大切さに気づき、楽しく食事をしようとする。 (関心・意欲・態度) 栄養のバランスを考えて、1食分の献立を立てることができる。 (創意・工夫) 身近な食品を用いて調理計画を立てて、簡単なおかずを作ることができる。 (技能) 食品の栄養的な特徴や体内でのおもなはたらきがわかり、バランスよく食事をすることの必要性がわかる。 (知識・理解)			
次	時	具体的な目標		学習活動・内容	
一 次	1	自分の食事に関心をもち、食べ方の特徴や問題点を見つけようとする。		家庭での食事調べをもとに、食品を主な栄養素に仲間分けをする。	
	1	食品の組み合わせや調理方法についてのレポーターを広げる。		家庭でのおすすめメニュー(おかず)の作り方を調べ、友だちと交流する。	
二 次	1	1食分の献立を立てようとしている。		自分の好きな食べ物をもとに、1食分の献立を考える。	
	1	給食では、食品の数、種類、はたらき、組み合わせなどが工夫されていることに気づく。		自分の立てた献立と給食の献立を比べて気づいたことを話し合う。	
	1	献立を立てる上での必要条件や栄養バランスを考えることの重要性を理解することができる。		友だちの立てた献立について、問題点や改善点を話し合い、献立を立てる上での手順や必要条件を整理する。 (本時)	

	1	自分の献立を見直して、栄養のバランスや食品の組み合わせが整った献立を作ることができる。	自分の献立を栄養のバランスや食品の組み合わせ、調理方法からなどの支点から見直して、献立を立てて友だちと交流する。
三次	2	身近な食品を用いて調理計画を立てることができる。	班ごとに汁もの、主菜の調理計画を立てる。
	3	調理法を工夫して、汁ものと簡単なおかずを作ることができる。	調理の時間や配分、手順を工夫して調理する。

7 指導の実際

本時 (5 / 1 1) 平成 23 年 11 月 8 日 (火) 2 校時 於 : 第 6 学年 1 組教室

(1) 主眼

それぞれが立てた献立を五大栄養素に基づいた食品群に分類した上で、献立の問題点や改善点を交流する活動を行うことにより、献立を立てる上での必要条件や栄養バランスの重要性を理解できるようにする。

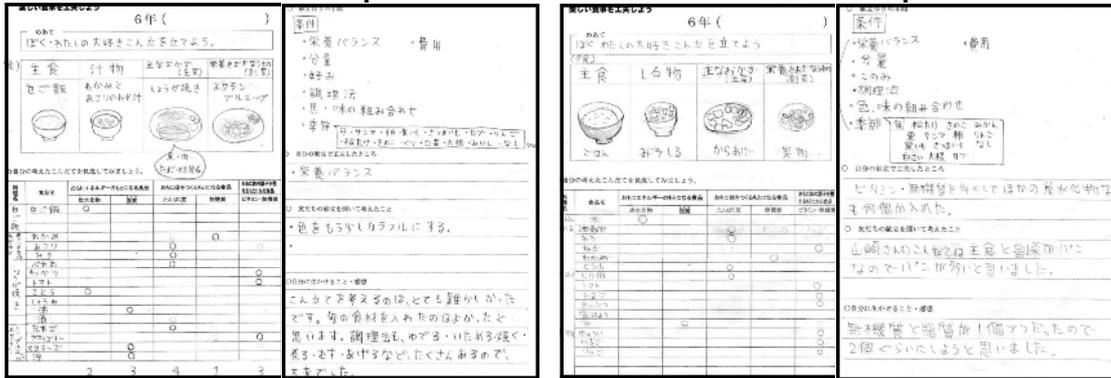
(2) 学習の展開及び児童の反応

過程	学習活動	指導上の留意点	評価の観点
導入	1 本時の学習について話し合い、めあてをつかむ。	前時に学習した給食の献立の工夫点について想起させ、本時では献立を立てる上での必要ポイントをまとめるというめあてをつかませるようにする。	前時の学習を想起し、自分の献立に問題意識を持っているか。
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> めあて 献立のよいところや直した方がよいところを交流し、作成ポイントを見つけよう。 </div>		
展開	2 班ごとに献立を発表し、問題点や改善点を出し合う。	栄養バランスに加えて、前時に見つけた給食の献立の工夫点を掲示し、それらの視点からも考えて話し合うことができるようにさせる。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> 給食の工夫点 ・食品の数や種類 ・組み合わせ ・調理法 ・季節(旬のもの) </div>	自分や友だちの献立について、様々な視点から問題点や改善点を見つけることができたか。
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>		
	資料 1 話し合いをしている子どもの様子		

3 班で話し合ったことをもとに、全体で交流する。

献立の必要ポイントとして意識できるように、班員の献立のよいところ、問題点について簡単にまとめさせ発表させる。

ワークシートに他の班から出た問題点をメモさせることにより、より多くの問題点に気づかせるようにする



資料2 交流に使ったワークシート

まとめ

4 交流したことをもとに、献立作成時の手順や必要条件についてまとめる。

交流したことをもとに献立を立てる時のポイントをまとめる。

- 献立作成のポイント
- ・栄養バランス
 - ・食品の数や種類（分量）
 - ・組み合わせ
 - ・このみ
 - ・調理法
 - ・色・味の組み合わせ
 - ・季節のもの（旬の食材）

献立作成時の必要ポイントに気づき、自分の言葉でまとめられているか。

5 学習をふり返り、本時の学習でわかったことや感想を書く。

今日の学習でわかったことや今後生活の中で生かしていきたいことについてふり返りを書かせることで、実践につなげようとする意欲を持たせる。

8 成果と今後の課題

【成果】

- ・単元の導入で行った食事調べや、家庭でのお勧めメニュー調べによって、「食」について興味を持ち、自分の食生活について課題を持って学習することができた。
- ・家庭でのお勧めメニューでは、調べるだけでなく、一緒に作った子どももおり、家族の愛情を感じると共に家族の一員として自分のできることを実践することができた。

調べよう しらいろいろなおかず

献立	おススメメニュー
	①おススメメニュー ②おススメメニュー ③おススメメニュー ④おススメメニュー ⑤おススメメニュー ⑥おススメメニュー ⑦おススメメニュー ⑧おススメメニュー ⑨おススメメニュー ⑩おススメメニュー

資料3
子どもが家で調べたてきた
お勧めメニュー

実際に作った料理の写真も
も写し、我が家のお勧めの
料理を紹介した例

献立	おススメメニュー
	①おススメメニュー ②おススメメニュー ③おススメメニュー ④おススメメニュー ⑤おススメメニュー ⑥おススメメニュー ⑦おススメメニュー ⑧おススメメニュー ⑨おススメメニュー ⑩おススメメニュー

- ・ 給食の献立と自分の献立を比べさせたことにより、自ら自分の献立の問題点に気づくことができ、1食分の献立作りのポイントが明確になった。
- ・ 調理実習では、班ごとに調理の時間配分や手順などの話し合いの時間を十分に取った。その結果、要領よく短時間で作業を行い終わらせることができた。
- ・ 調理実習では、汁物と簡単なおかずの組み合わせで献立を立てさせたが、「簡単で上手にできた。」という満足感から、家庭での実践も見られた。基礎的・基本的な技能を身に付けることができたと共に、家族の一員として自分のできることを実践することができた。

【課題】

- ・ 栄養面や食品の種類など、栄養教諭などの協力をお願いすることにより、より専門的な分野から学習を深めることができたと考えられる。
- ・ 家庭の事情により、食事調べやお勧めメニュー調べ、また、調理実習後の実践など協力を得られない家庭もあった。日頃からの家庭との連携や継続した指導が必要である。

参考文献

- ・ 「食に関する指導の手引き」(文部科学省)
- ・ 「小学校学習指導要領解説 家庭科編」(文部科学省)