

## 小学校 家庭科 部会

部会長名 落合小学校 校長 光井 美登利

実践者名 川崎小学校 教諭 西島 雅美

### 1 研究主題

豊かな家庭生活を築く実践力を育てる家庭科教育

～実践的・体験的な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

「知識基盤社会」の時代であると言われている21世紀は、グローバル化が一層進み、競争と技術改革が絶え間なく生まれ、幅広い知識と柔軟な思考力に基づく判断等がますます重要になると考えられている。したがって、「知識基盤社会」の時代を担う子どもたちは、変化の激しい社会において「生きる力」を身に付けることがますます重要であり、学校教育においては、「課題を見だし、解決するための思考力・判断力・表現力等」「生涯にわたって学ぶこと」「他者や社会、自然や環境と共に生きる」ことを育むことが一層求められている。

現在、家庭生活を取り巻く環境が変化し、複雑化する中で、持続的なライフスタイルをもち人間らしく生き生きと生きるためには、衣・食・住の営みや、金銭・時間の使い方や交際・余暇の方法にも工夫がいる。つまり、子ども自身の工夫次第で、おいしい食事や心地よい空間を準備することができるなど豊かな家庭生活を築いていくことが可能である。したがって、生涯にわたる家庭生活の基盤となる能力や態度を育成するためには、自分の生活に最も適切な生活の仕方を選択・実行し、豊かな家庭生活を築こうとする意欲や態度を育むことがますます重要となっている。

#### (2) 子どもの姿から

各種の調査から、我が国の子どもの課題として、知識・技能を活用する力が身に付いていない、睡眠時間の確保や食生活などの生活習慣の確立が不十分である、自分に自信がもてない、友だちとの人間関係づくりが不得手、体力が低下している等が指摘されている。これらの背景・原因として、次の二点が考えられる。一つ目は、社会全体や家庭・地域の変化である。これまでは、家庭や地域において自然に確保されてきた大人や異年齢の子どもとのかかわりや自然の中での体験活動が減少し、家庭や地域の教育力が低下していることである。二つ目は、学校教育の問題である。知識・技能を活用する学習活動、課題解決的な学習や探究活動が十分に行われてこなかったことである。

したがって、家庭科教育において、子どもの生活や学習の基盤としての食に関する指導、子どもが家族や身近な人々と様々なかかわりを持ちながら衣食住に関する基礎的な知識や技能を身に付ける指導、よりよい家庭生活を目指して問題解決学習に取り組む指導に取り組むことは、我が国の子どもの課題を解決に導く上でも、生きる力を育成する上でも重要である。

#### (3) 家庭科教育の目標から

家庭科は、生活の自立の基礎を培うことに重点を置き、衣食住などに関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けるとともに、家庭生活を大切にする心情を育むこと、家族の一員として生活をよりよくしようと工夫する能力と実践的な態度を育てることをねらいとしている。

学習指導要領には、そのねらいを達成するために、①空間的軸（自己と家庭、家庭と社会とのつながり）②時間的軸（生涯の見通しをもつ）③体系化（学校段階に応じた体系的な目標や内容）の3つの視点から学習指導を見直していくことと、①実践的・体験的な学習活動②問題解決的な学習③言語活動の3つの学習活動の充実を図っていくことが明記されている。

このことは、生活との連続性をもった学びを重視したものであり、家族や近隣の人々など他者や社会、自然や環境とともに協働し、生涯にわたる家庭生活の基盤となる能力や態度を育むことを目指した指導の充実が求められているものである。

以上述べてきたように、自分らしい生活を送るために必要な生涯にわたる家庭生活の基盤となる能力や態度を育成するためには、自ら課題を見だし問題解決を図る問題解決的な学習指導の工夫をすること、家庭生活や小中の学びの連続性をもった指導を工夫することに焦点をあてることが重要であると考え、本研究主題「豊かな家庭生活を築く実践力を育てる家庭科教育」を設定した。

### 3 主題の意味

#### (1) 豊かな家庭生活とは

豊かな家庭生活とは、家族の一員として成長する自分がいたり、家族の一人一人が存在感を満たされ、人間的な成長と心の安定がもたらされたりする生活のことである。

子どもは、自分が家族の一員として、何ができるかを考えて行動し、家族や家庭生活への理解を深めていくことを通して、自分の成長や存在価値に気付くことができる。しかし、現代社会は技術革新の影響を受け、生活様式は多様化し、生活に物質的な豊かさと便利さをもたらし、物質的な豊かさ＝豊かな生活と捉える傾向が強くなってきている。

そこで、家庭科学習を通して、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ふれあいの機会を増やしたりしながら家族とのかかわりを深め、子ども自身が、家庭生活の中での自分の存在や成長を実感しながら、日常生活に必要な基礎的な知識・技能と家族の一員として生活を工夫しようとする実践的な態度を身に付けることができるようにしなければならない。

#### (2) 豊かな家庭生活を築く実践力とは

豊かな家庭生活を築く実践力とは、家族の一員として豊かな生活への課題を解決するために、身につけた知識や生活技能を主体的に活用してよりよい生活を判断し、工夫していく実践的な態度のことである。

子どもが豊かな家庭生活を築くことができるようになるためには、自分と家族・家庭生活、家族・家庭生活と社会のつながりに着目することを通して、心身ともに健康な生活を営むための重要な役割を家庭生活が果たしていることや、よりよい生活を送るためには自分自身が能動的に取り組む必要があることを実感することが大切である。

また、実践的・体験的な学習活動を繰り返すことを通して、日常生活に必要な基礎的・基本的な知識・技能と実践的な態度を確実に身に付けることが必要である。そして、それらを活用した継続的な家庭実践や、自分や家族の生活の課題を解決する取組を通して、成長する自分を実感したり、家族や周りの人に喜んでもらえたという満足感、自分が家族のために役立つ存在であるという有用感、家庭生活をよりよいものに変容させることができたという達成感等を実感できるようにすることが肝要である。

#### (3) 目指す子ども像

【家庭生活への関心・意欲・態度】学習したことを家庭生活中で継続的に実践する子ども

【生活を創意工夫する能力】生活をよりよくしようと自分ができる工夫を考える子ども

【生活の技能】生活を豊かにする生活技能を身に付けた子ども

【家庭生活への知識・理解】家庭生活中に必要な基礎的・基本的な知識を身に付けた子ども

副主題の意味するもの

「実践的・体験的な学習活動の工夫」とは、家庭生活を見直し、課題意識を持って、実習や観察、調査活動を通して追求するとともに、家庭生活中に生かす基礎的・基本的な技

能を身につけて、家庭で進んで実践できる実践的・体験的な学習活動を工夫することである。このような学習を繰り返すことにより、豊かな家庭生活を築こうとするとする態度や生活に必要な自立の基礎を培っていくことができると考える。

#### 4 研究の目標

豊かな家庭生活を築く実践力を育てるための家庭科学習指導法を究明する。

#### 5 研究の仮説

家庭科学習指導において、以下のような、実践的・体験的な学習活動の工夫を行えば、豊かな家庭生活を築く実践力を育てることができるであろう。

- (1) 実践的・体験的な学習活動の目的を明確にする言語活動の設定
- (2) 実践力を高める評価活動

#### 6 研究の実際

(1) 題材 「くふうしよう 楽しい食事」

(2) 題材の目標及び指導計画

題材	楽しい食事をくふうしよう	総時数	1 2 時間	時期	11月~12月
題材の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 栄養のバランスを考え、1食分の献立を立てることができる。 (創意・工夫、知識・理解)</li> <li>○ 身近な食品を用いて調理計画を立てて、簡単なおかずをつくること ができる。 (技能)</li> <li>○ 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)</li> </ul>				
次	時	具体的な目標	学習活動・内容		
	1	○ 毎日の食事に関心をもち、献立の立て方がわかる。	1 1食分の食事について話し合う。 2 学習計画を立てる。		
	2	○ 栄養のバランスを考え、1食分の献立を立てることができる。	1 1食分の計画を立てる。 2 献立の立て方をまとめ、1食分の計画を立てる。		
	3 4 5	○ 栄養のバランスを考え、1食分の献立を立てることができる。	1 自分が立てた1食分の食事の計画を紹介し合う。 2 教師が考えた食事の計画について、もう1品は、何を作るとよいか考える。 3 自分が立てた食事の栄養的なバランスがとれているか確かめる。		
	2 11	○ 身近な食品を用いて調理計画を立て、調理法を工夫して簡単なおかずをつくること ができる。	1 立てた計画をもとに、調理計画を立てる。 2 計画にしたがって、調理実習をする。		
	3 12	○ 日常の食事の大切さに気づき、楽しく食事しようとする。	1 家族や身近な人と一緒に食事をする楽しさについて話し合う。		

児童は、これまでに食品や用具を衛生的に安全に使って野菜サラダを作ったり、手順を考えてごはんのみそしるを作ったり、朝食に合うおかずとしてゆで卵と野菜いためを作ったりする学習をしてきた。

今までの献立作成の題材では、さまざまな料理の組み合わせ方の学習にとどまり、実習では、自分が作成した献立と違うものを作ることが多かった。児童の献立作りの知識と調理技術の間に差があり、計画したものを簡単に作ることができなかつたからである。そのため、献立作りと実際の調理実習との間に意識の連続性を持たせることができないという問題点があった。

そこで今回は、献立作りに一定の条件をつけ加えることで、自分たちが計画した献立での実習を行った。1食分の食事を整えられる知識や技能をもつ児童を目指した。

教師の働きかけ	児童の反応
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 昨日の晩ご飯は、何を食べましたか。</li> <li>・ 今日の朝ご飯は、何を食べましたか。</li>   <li>・ 1日の食事調べをしましょう。</li> <li>・ 食事調べをして気づいたことはありませんか。</li>   <li>・ 栄養のバランスがとれているか調べましょう。</li>   <li>・ 1食分の食事を作ったことがありますか。</li>   <li>・ 家族のために1食分の食事を作る学習していきましょう。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 何を食べたかな。</li> <li>・ ごはんのみそしると焼き魚でした。</li> <li>・ パンと牛乳と卵焼きと野菜サラダを食べました。</li> <li>・ 昼食は、給食だからみんな一緒だね。</li> <li>・ 朝食は、時間をかけずに作ることのできる献立になっているよ。</li> <li>・ 栄養のことを考えているのではないかな。</li> <li>・ 栄養のバランスがとれているよ。</li> <li>・ お母さんは、栄養のことを考えて献立を考えているんだな。</li> <li>・ ラーメンなら作ったことがあるよ。</li> <li>・ 朝食作りは、1学期にしたね。</li> <li>・ 1品ならあるけど、1食分全部はないな。</li> <li>・ 調理実習をするんですか。</li> <li>・ いつするんですか。</li> </ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1食分の食事を家族のために作ろう。</div>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食事調べから学んだことを発表してください。</li>   <li>・ 昼食か夕食で自分が作ってみたい食</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ お母さんが作った食事は、栄養のバランスがとれていました。献立を考える時は、栄養のバランスを考えないといけないと思いました。</li> <li>・ 朝食、昼食、夕食で食事の内容が違ってました。</li> <li>・ 自分で作ることができるかな。</li> </ul>

事の計画を立てましょう。

- ・ ハンバーグを作ってみたいな。

自分が作ってみたい食事の計画を立てよう。

- ・ 1食分の献立の考え方を栄養教諭の先生に教えていただきましょう。
- ・ まず、主食、ごはんにするのか、パンにするのか、めん類にするのかを決めます。
- ・ 次に、汁物や飲み物を決めます。
- ・ それから、主なおかずを決めます。
  
- ・ 今回は、主食をご飯、汁物をみそ汁（実はとうふ、わかめ、玉ねぎ、ねぎ）を中心にした1食分の献立を考えてみましょう。学校での調理実習では、生の肉や魚は使えないので、竹輪、ハム、ソーセージなどを使います。

- ・ 主食は、ごはんにして。
- ・ お好み焼きは主食ですか。
  
- ・ 野菜スープがいいかな。
  
- ・ ご飯とみそ汁に合うおかずってなんだろう。

- ・ 自分が立てた1食分の食事の計画を紹介してください。

- ・ 私は、ごはん、みそ汁、ジャーマンポテトという献立にしました。

自分が立てた献立を見直そう。

- ・ 教師が考えた献立について見直すところと良いと思うところはどこか考える。
- ・ 見直すポイントについて栄養教諭の話聞く。【写真1】

見直すポイント

- ① 3つの食品群から偏りなく選んでいるか。
- ② 食品数が10以上あるか。
- ③ 野菜の量は少ないか。
- ④ 5大栄養素がそろっているか。

- ・ 自分が考えた献立を見直す。

【写真2】

- ・ ビタミンが足りないな。

【写真1】



- ・ 脂肪が多いな。ベーコン巻きをきゅうりの酢の物に変えよう。
- ・ もう1品つけ加えていいですか。
- ・ いためる調理とゆでる調理にしよう。

【写真2】

- ・ 調理方法を変えるといいですよ。



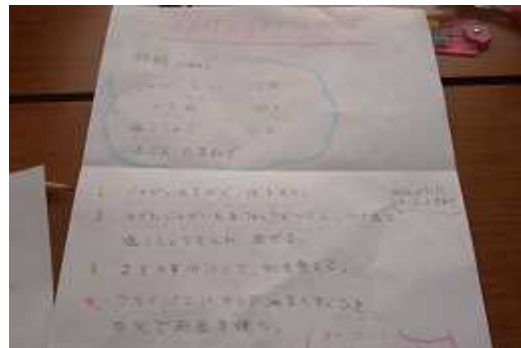
- ・ それぞれが考えた献立を班の友達と見せ合い、一番良い献立を決めましょう。
- ・ 2時間で調理、試食、片づけができる献立にしてください。

- ・ ○○さんの献立が栄養のバランスが一番いいんじゃない。

2時間でできるように調理計画を立てよう。

- ・ 材料や調理法が分からないものは、家の人に聞いたり、本で調べたりしてください。【写真3】

- ・ お母さんに聞くと分かりそうだな。
- ・ 私は、ツナ入りポテトハンバーグの作り方を調べてくるね。



【写真3】

- ・ できあがり時間にそろそろ調理計画を立てましょう。
- ・ 計画を立て終わったら栄養教諭の先生に見ていただきましょう。

- ・ 時間がかかるものから先に調理するといいね。

- ・ 私達は「ジャーマンポテト」と「青菜とコーンの油いため」にしようと思います。

【写真4】



【写真4】

- ・ 計画にしたがって、調理実習をしましょう。

計画にしたがって調理をしよう。

- ・ 安全、衛生に気をつけて、班の友達と協力し合って調理をしましょう。
- ・ できあがったら、試食をし、片づけをしましょう。【写真5】
- ・ 交代で野菜を切っていこうね。
- ・ ぼくは、皿の用意をしておくよ。
- ・ おいしくできたよ。
- ・ 家でも作ってみたいな。

【写真5】



- ・ 家庭で実践したことを発表する。

家で実践したことを発表しよう。

## 8 成果と今後の課題

- 献立作りに一定の条件をつけ加え、自分たちが計画した献立での実習を行うことで、意欲的に献立づくりや計画の見直しをすることができた。

- 食事計画の見直しでは、栄養教諭の話聞き、栄養のバランスや品目、野菜の量を考えて、献立を変えたり 1 品加えたりすることができた。
- 調理計画を立てる場面で積極的に材料や調理法を調べる姿はあまり見られなかった。調べるための材料や時間確保、声かけが不十分だったためと考える。
- 調理実習では、調理の手順が十分に理解できていなかったため調理に手間取ったり時間がかかったりした班もあった。事前にもう 1 時間、準備や手順の確認をする時間が必要であった。
- 材料準備は教師で行った。買い物学習等も含めてできれば、より実践的なものになったと考える。