

## 小学校 家庭科 部会

部会長 落合小学校 校長 光井 美登利  
実践者 添田小学校 教諭 宮村 歩

### 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も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ことを育むこと、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、手立てを行えば、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) (食に関しては) 専門知識のある栄養士の先生を活用した授業作り
- (2) 言語活動を取り入れた実感を伴う実践的・体験的な学習活動と評価の工夫
- (3) 授業と家庭を結ぶ学びのスパイラル学習活動の実施

#### 6 研究の実際

(1) 単元名 「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月
単元の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ご飯とみそ汁に関心をもち、家族のためにおいしいみそ汁を作ろうとしている。(関心・意欲・態度)</li> <li>○ご飯の炊き方やみそ汁の作り方を調べて、だしの取り方や実の取り合わせ切り方などを工夫して調理することができる。(生活を創意工夫する能力)</li> <li>○調理道具を安全に使い、計画にそってご飯とみそ汁を作ることができる。(生活の技能)</li> <li>○五大栄養素の働きによる食品のグループ分けがわかり、色々な食品を組み合わせて食べる必要性を理解することができる。(知識・理解)</li> </ul>					
次	時	具体的な目標	学習内容	指導上の留意点		
1	1	○食品が体内での主な働きにより、赤・黄・緑の3つに分けられることを知り、自分の朝食のよさや課題に気づく。	○朝食調べをもとに、どんな食品を食べているのかを3つのグループに分類し、自分の朝食について見直す。	○自分の朝食の課題をつかませるために、事前に「朝食調べ」の実態調査をしておく。		
	2	○五大栄養素の種類と働きについて理解し、学校給食が食品をバランスよく組み合わせて作	○学校給食に使用されている食品を3つのグループに分けたり、五大栄養素と結びつけたりして食品	○栄養のバランスに気づかせるために、食品カードを提示し、分類させる。		

		<p>られていることを知る。 ○単元を通したためあてをもつことができる。</p>	<p>の栄養的特徴を知る。 ○単元を通したためあてを立てる。</p>	<p>○相手意識や目的意識を持ってめあてが立てられるように、児童の食に関するアンケート結果の一部を紹介する。</p>
<p>家族が喜ぶ、おいしい（定義）ごはんとみそ汁を作ろう。</p>				
2	3	<p>○日本の伝統食であるご飯とみそ汁のもとである米やみその特徴を知りその栄養について理解する。 ○おいしいごはんとみそ汁をつくるための学習課題を立てることができる。</p>	<p>○炊きたてのご飯と香り豊かなみそ汁を試食する。 ○和食の基本となるごはんとみそ汁の歴史や特徴・栄養等について学習する。 ○おいしいごはんとみそ汁を作るための学習課題を話し合う。</p>	<p>○ご飯とみそ汁の調理に意欲を高められるようにおいしいご飯とだしの効いたみそ汁を試食させたり、栄養教諭から話を聞かせたりする。</p>
	4	<p>○おいしいごはんの炊き方を調べ、調理実習の計画を立てることができる。</p>	<p>○ごはんとみそ汁が日本の伝統食であることを知る。 ○米やみその特徴、栄養などを学習する。 ○ごはんの炊き方とポイントを交流し、工程表にまとめる。</p>	<p>○ごはんの炊き方のポイントが交流できるように、事前にお家の人にインタビューしたり、インターネットで調べたりさせておく。</p>
	5 6	<p>○調理実習をして、おいしいご飯の炊き方が分かる。</p>	<p>○計画にそってご飯を炊き試食する。 ○吸水させていないごはんやむらしてないごはんを食べ比べてみる。 ○おいしいごはんの炊き方をまとめる。</p>	<p>○米が吸水する様子や加熱により、膨らんでいくようすなどを観察できるように、ガラス鍋を使ってごはんを炊く。</p>
3	7	<p>○おいしいみそ汁の作り方を調べ、調理実習の計画を立てることができる。</p>	<p>○おいしいみそ汁の三要素「みそ」「だし」「実」について知る。 ○みそ汁の作り方とポイントを交流し、工程表にま</p>	<p>○みそ汁作りのポイントが交流できるように、事前にお家の人にインタビューしたり、インターネットで調べたり</p>

		とめる。	させておく。
8	○だしのよさについて知り、だしの取り方が分かる。	○だしのないみそ汁とあるみそ汁を飲み比べする。 ○だしのよさについて栄養士の先生の話聞く。 ○にぼしのだしの取り方を知る。	○だしのよさについて、「うまみ」「健康」「和食」という3つの観点で話してもらう。 ○煮干しの下処理を実際に体験、練習させる。
9	○実の取り合わせ方、切り方入れる順番が分かる。	○実を選ぶ観点を話し合う。 ○観点にそって、班で入れる実を話し合う。 ○実の切り方や順番を考える。 ○実の切り方を練習する。	○実にあわせた色々な切り方が練習できるように、魚肉ソーセージを準備して、実際に切らせて手順や厚みなどを確認させる。
10 11	○調理実習をして、おいしいみそ汁の作り方が分かる。	○計画にそってみそ汁を作り試食したり他の班のみそ汁を食べ比べたりする。 ○おいしいみそ汁の作り方をまとめる。	○能率よく調理が進められるように、最初に手順や役割分担などを確認させる。
4 12	○学習のまとめをし、家庭での実践計画を立てることができる。	○これまでの学習をふりかえり、成果や課題など交流する。 ○家庭での実践の計画を立てる。	○単元を通したふりかえりができるように、流れ図を掲示しておく。 ○家庭での実践化が図れるように懇談会でお家の方に協力をあおぐ。
冬休みに家庭で実践			
13	○家庭での調理をふりかえり交流することで、今後の実践意欲を高める。	○実践カードを提示して、調理の様子やお家の方の声などを発表する。 ○これからの追求課題や挑戦課題、実践計画などを交流する。	○実践カードは実物投影機を使って拡大して提示する。 ○今後も継続した実践ができるように、それぞれの実践について意味づけ、価値づけ、方向づけをおこなう。

## 7 指導の実際

### (1) 栄養士の先生を活用した授業 ～食品の体内での働き・3つのグループ～

#### ① ねらい

- ・「朝食調べ」をもとに自分が食べた食品を赤・黄・緑の3つのグループに分ける活動を通して、それぞれのグループの体内での主な働きを知ったり、自分の朝食のよさや課題に気づいたりする。

#### ② 学習の展開 (1 / 1 2)

	学 習 活 動	指 導 上 の 留 意 点	
		T 1 の指導・支援	T 2 の指導・支援
導 入	<p>1 なぜ、食べるのかについて考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・準備や片付けまで合わせると食事に関わる時間が多い</li> <li>・成長するため</li> <li>・生命を維持するため</li> <li>・おいしい・楽しいから</li> <li>・牛乳は骨をじょうぶにするというけど本当かな？</li> <li>・野菜をたくさん食べなさいというけどどんな栄養があるのかな？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教師の休日のスケジュールを紹介し、食事に関わる時間が多いことに関心を持たせる。</li> <li>「なぜ、こんなに時間をさいてまで、食事をするのだろうか」</li> <li>・この食品を摂ったら、どこが成長するのか等具体的に問いかけ、一つ一つの食品の働きについてよく知らないことに気づかせる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スケジュール表を黒板に貼る。</li> <li>・児童の考えを板書する。</li> <li>・骨の写真を提示し、食べ物を摂取することで骨も成長していることを捉えさせる。</li> <li>・専門職としての立場から児童の学習をサポートしていくことを紹介する。</li> </ul>
<p>食べ物は、体内でどんな働きをしているのか探ろう。</p>			
展 開	<p>2 赤・黄・緑の食品それぞれの働きと主な食品について学習する。</p> <p>3 教師の朝食に使われている食品を3つのグループに分類する。</p> <p>①分類する</p> <p>②課題に気づく</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・緑の食品がありません。</li> <li>・黄色が多いです。</li> <li>・バランスが悪いです。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワークシート書く子どもを支援する。</li> <li>・朝食のメニューと使われている食品の一覧を提示する。</li> <li>・食品ごとに分類させ、黒板にはらせる。</li> <li>・気がついたことを交流させ、「栄養のバラン</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養黒板を使って、3つのグループの食品の働きと主な食品について説明する。</li> <li>・机間指導をおこない正しく分類できているか判断したり、ヒントを与えたりする。</li> <li>・バランスという言葉が出てこなかったら、</li> </ul>

	<p>4 自分の朝食を3つのグループに分類する。</p> <p>①分類する</p> <p>②気づいたことを書く</p> <p>③気づいたことを発表する</p>	<p>ス」というキーワードを板書する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の数に偏りがあることが分かるように、グループごとに何品づつあるか数も書き込ませる。</li> </ul>	<p>キーワードとして提示する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分たちの食事のよさや課題について板書する。</li> </ul>
まとめ	<p>5 本時をふりかえり、学習のまとめをする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・3つのグループの働きとキーワードを確認し次時は給食の献立を分類することを伝える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一緒に学習した感想を伝え、次時への意欲を高める。</li> </ul>

### ③ 手立てに対する考察

#### ア (食に関しては) 専門的知識のある栄養士の先生を活用した授業作り



【写真1】

本時では、まず、骨の写真を提示し、食べ物を摂取することで骨も成長いることを視覚的に捉えさせた。児童は細くスカスカだった手の骨が、1年、2年と年を追うごとに太く丈夫に変化している様子に気づき、食べ物の働きや必要性について実感できたようだった。

次に、消化の仕組みや栄養の取り入れ方について説明していただいた。「食べたらどこに行くの?」という絵カードを使って、分かりやすく説明してくださったので、たくさんの質問が出てきて、受け答えをしながらの説明となった。

最後に、栄養黒板を使って、3つのグループ(赤・黄・緑)の食品の働きと主な食品について説明していただいた。毎月配布される給食の献立に3つのグループ分けがされているが、あまり意識して見ていないのか、赤・黄・緑のグループがあることは知っていたが、そのグループの主な食品や働きについて知っている児童は少なかった。しかし、栄養黒板と食品カードを使った専門的かついいねいな指導により、授業後の感想には「3つの食品グループの分け方が分かっておもしろかった」「自学でやってみたい」など意欲的な言葉が多く見られ、食への関心が高まったことがうかがえた。

#### イ 言語活動を取り入れた実感を伴う実践的・体験的な学習活動と評価の工夫

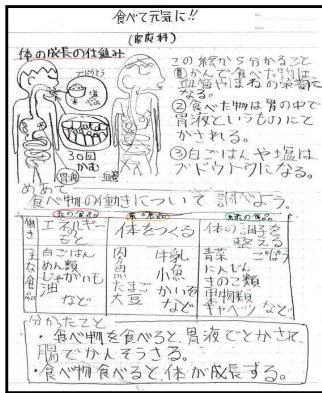


【写真2】

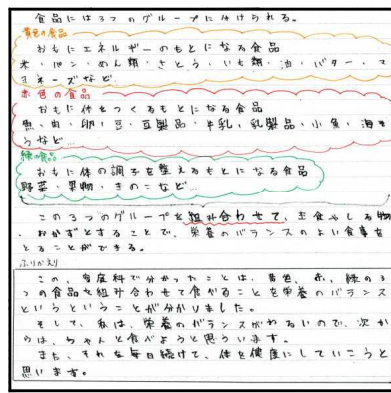
栄養士の先生に3つの食品グループについて説明していただいた後に、教師の朝食をグループ分けさせる活動を設定した。児童は、黒板に掲示している食品カードや家庭科の教科書を参考にしながら、6つの食品について正確に分類することができた。その後、自分たちの朝食についてもグループ分けをおこなった。栄養士の先生に教えていただいた知識を「使う」二段階の活動を仕組むことで、3つのグループについての理解が深まったように思う。

また、グループ分けによって見えてきた「栄養バランスの偏り」から、自分たちの食生活の課題に気づくこともできた。

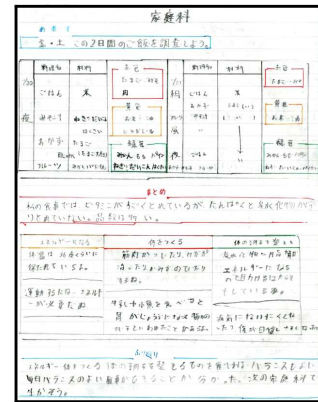
### ウ 授業と家庭を結ぶ学びのスパイラル学習活動の実施



【資料①】



【資料②】



【資料③】

上の3つ資料は、授業日に家庭で児童がおこなった自学のノートである。たくさんの児童が、自主的に家庭科の授業をふりかえり、学習のまとめや活用をすることができた。資料1は、栄養士の先生が説明してくれた消化の仕組みを自分の言葉で整理し、まとめ直したものである。資料2は、3つの食品グループについて教科書を使って復習したものである。資料3は、自分の家の晩ご飯を3つのグループに分類したものである。このように、児童は、授業で学んだ知識を家庭に持ち帰り、自学で活用することができた。自分の家の食事を分類した児童においては、「何の勉強？」という質問からお家の人との会話が生まれ、さらに知識を広げたり食生活の課題を共有化したりできたようである。

### (2) 栄養士の先生を活用した授業 ～五大栄養素のはたらき～

#### ① ねらい

- ・給食を赤・黄・緑の3つのグループや五大栄養素に分ける活動を通して、給食がバランスよく作られていることを知り、食品を組み合わせる大切さに気づくとともに、自分の食事を見直し、単元を通じた学習のテーマを立てる。

#### ② 学習の展開 (2/12)

	学 習 活 動	指 導 上 の 留 意 点	
		T1の指導・支援	T2の指導・支援
導 入	1 前時の学習をふりかえる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・3つのグループの主な働きや食品について、想起させる。</li> <li>・バランスというキーワードをおさえ、めあてにつなげる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養黒板を提示する。</li> <li>・栄養と栄養素の違いについて話す。</li> </ul>
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">                     バランスのよい食事について考えよう。                 </div>	



展       開	1 給食の献立を提示し、3つのグループに分ける。	<ul style="list-style-type: none"> <li>前時のワークシートや栄養黑板をふりかえりながら考えさせる。</li> <li>給食がバランスよく作られていることを確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>今日の給食の献立を黑板に貼る。</li> <li>3つのグループに分けた表を提示する。</li> </ul>
	3 栄養素の種類と体内での主なはたらきについて知る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>児童がワークシートにメモをとる補助をする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>五大栄養素と体内での主な働きについて、栄養黑板を使って分かりやすく説明する。</li> </ul>
	4 給食の食品を五大栄養素にあてはめてみる。 ①表にまとめる ②気がついたことを話し合う	<ul style="list-style-type: none"> <li>分からない食品については、教科書にある食品分類表で調べさせる</li> <li>まとめた表をみたり、自分の食事と比べたりして気がついたことを発表させ話し合わせる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>分類が難しい児童への支援をする。</li> <li>5つの栄養素を摂るためには、多くの食品を組み合わせることが大切であることを知らせる。</li> </ul>
	5 和食が健康によい食事であることを知る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>「食についてのアンケート」から和食が好きと答えた児童が多かったことやその理由などの結果を提示する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>米や味噌の栄養素グラフなどを提示し伝統食である和食（ごはんのみそ汁）が健康によい食事であることを話す。</li> </ul>
	6 単元を通じた学習のテーマを立てる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>身体にいいごはんのみそ汁を誰のために作りたいかを問い、相手意識や目的意識を持たせられるようテーマを話し合う。</li> </ul>	
	6 本時をふりかえり、学習のまとめをする。	<ul style="list-style-type: none"> <li>本時学習のまとめとともに、学習のテーマにそってこれからがんばりたいことなども書かせる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>次時からは、ごはんのみそ汁の学習に入っていくことを予告する。</li> </ul>
まとめ			

### ③ 手立てに対する考察

#### ア (食に関しては) 専門的知識のある栄養士の先生を活用した授業作り



【写真3】

まず、前時学習のキーワードである「栄養バランス」という言葉から、栄養と栄養素のちがいについて話していただいた。児童は、栄養とは「生物が食べ物を摂取し、それを利用して生命を維持し生活する現象のこと」であると知り、驚いたようだった。タンパク質などの栄養素を栄養と勘違いしてとらえていたため、正しい知識を身につけることができた。

次に、五大栄養素と体内での主な働きについて指導していただいた。3つのグループから発展する形で5つの栄養素の働きと主な食品について説明してくださったので、児童も前時の学習をいかしながら予想したり、経験から考えたりして、積極的に挙手する姿が見られた。専門的な知識をもつ栄養士の先生を活用することによって、正しい知識や幅広い知識を身につけられたのではないかと考える。

#### イ 言語活動を取り入れた実感を伴う実践的・体験的な学習活動と評価の工夫



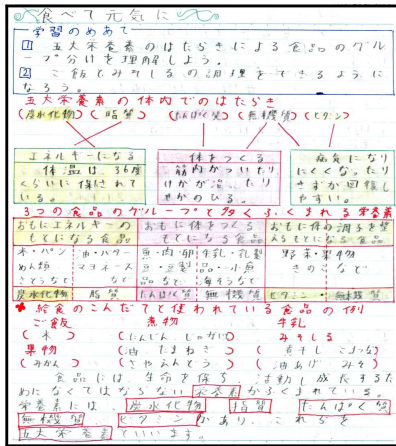
【写真4】

前時と同じように、栄養士の先生から学んだ五大栄養素の知識を活用するために、その日の給食の献立に使われている食品を5つの栄養素に分類する活動をおこなった。3つのグループに分けられた児童も5つの分けるのは難しい様子で、栄養士の先生と担任で机間指導をして支援をおこなった。

この活動を通して、五大栄養素への理解が深まり、毎日食べている給食がバランスよく作られていることに気づくことができた。

#### ウ 授業と家庭を結ぶ学びのスパイラル学習活動の実施

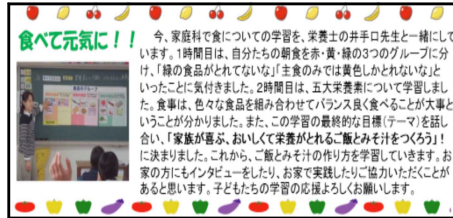
下の資料4、5は、授業日の児童の自学ノートである。前時学習後と同じように、栄養士の先生から教えていただいた学習内容について教科書を使って、さらに詳しく調べて復習したり、家庭での自分の食事を五大栄養素に分類して、バランスよく食事ができているかふりかえったりすることができた。資料6は、学級通信のお知らせコーナーに学習の様子を載せたものである。授業と家庭を結び実践を繰り返すことで生活力は高まると考えるので、家庭と連携するために授業の様子をお知らせしたり、掲示物を工夫したりして、協力をあおぐことができた。



【資料 4】



【資料 5】



【資料 6】

(3) 栄養士の先生を活用した授業 ～ごはんのみそ汁の試食～

① ねらい

- ・ 栄養士の先生が作ってくれたごはんのみそ汁を試食することを通して、調理への意欲を高めるとともに、おいしいみそ汁を作るためには、何について調べたり、学んだりしたらいいかという学習の計画を立てることができる。

② 学習の展開 (3/12)

	学 習 活 動	指 導 上 の 留 意 点	
		T 1 の指 導 ・ 支 援	T 2 の指 導 ・ 支 援
導 入	1 前時の学習をふりかえる。	・ 単元を通じた学習のテーマを想起させ、「家族が喜ぶ」とは、おいしいこと、栄養のバランスがとれていることを確認する。	・ ごはんとみそ汁の試食の準備をする。 ・ 伝統的な和食の雰囲気や食器を大事にするために、和食器を使う。
<p>家族が喜ぶごはんのみそ汁づくりの計画を立てよう。</p>			
展 開	2 栄養士の先生の作ったみそ汁とごはんを試食する。 ①試食する。 ②感想を書く。	・ すぐに食べるのではなく、香りや見た目などの観点を与え、をワークシートに書かせる。	・ みそ汁の具材や地場産の材料が使われていることなどを紹介する。
開	3 感想を交流し、調理に向けた学習課題を立てる。 ①感想を交流する。 ②家族が喜ぶごはんづくりに向けて、これから学習したいことを班で話し合う。	・ 観点ごとに感想を発表させ、板書する。 ・ こんなごはんのみそ汁が作れるようになりたいという願いから、ど	・ 食器をひく。 ・ 児童が発表した調理に向けた学習課題を簡潔に板書する。

	<p>※火加減・吸水・炊く時間等</p> <p>③家族が喜ぶみそ汁ご飯づくりに向けて、これから学習したいことを班で話し合う。</p> <p>※だし・実の選び方、切り方 入れる順番、時間、みそ等</p>	<p>んなことを学習していけばよいかという観点を話し合わせる。</p>	<p>・だしのこと等、学習すべき課題が児童から出てこない場合は提示する。</p>
	<p>4 学習課題を解決するための方法を考える。</p> <p>※栄養士の先生に教えてもらう</p> <p>※お家の人にインタビューする</p> <p>※インターネットで調べる</p>	<p>・話し合った学習課題の解決に向けた具体的な方法を話し合い、活動の見通しを持たせる。</p>	<p>・学習方法について、簡潔に板書する。</p>
まとめ	<p>6 学習のまとめをし、本時学習のふりかえりをする。</p>	<p>・めあてをふりかえり、学習課題や方法について確認する。</p> <p>・順番や時数については計画表を作り、再度提案することを伝える。</p>	<p>・試食から始まった本時学習の感想を述べ、これからの学習について励ましの声かけをする。</p>

### ③ 手立てに対する考察

#### ア (食に関しては) 専門的知識のある栄養士の先生を活用した授業作り



【写真5】

本時では、児童の調理への意欲を高めるとともに、どうすればこんなおいしいごはんのみそ汁が作れるかという追求課題を設定するために、栄養士の先生にごはんのみそ汁を作っていたいただき児童に試食させた。

その際、「家族への愛情」に気づかせたい考え、栄養士の先生が家庭で家族にどんな思いや願いをもって、ごはんのみそ汁を作っているのかということ話を話していただいた。児童の学習後のふりかえりの中には、「おいしい料理には家族への愛情も含まれていることが分かった。」といった感想が見られ、家族が喜ぶごはんのみそ汁作りへの意欲を高められたのではないかと考える。

#### イ 言語活動を取り入れた実感を伴う実践的・体験的な学習活動と評価の工夫



【写真6】

	見た目	香り	味	その他
ごはん	つやつやしている たてに立っている きらきらしている	あまい香り 食欲をそそる 米においがする	かめばかめほど甘い もちもちしている とにかくうまい!	やわらかい 水分を含んでいる
みそ汁	野菜がたくさん ねぎのいるどりがいい つぶつぶ?	みそのいい香り だしの香り 魚(しりこ?)の香り	野菜のうまみ だしがきいている みその風味がいい	栄養たっぷり

【資料7】

栄養士の先生が作ってくれたごはんのみそ汁を試食し、「見た目」「香り」「味」「その他」の4点から気がついたことをワークシートに記入

させた。資料6は、児童の気づきをまとめた掲示の一部である。児童にとって、どんなごはんのみそ汁を作りたいか漠然とイメージすることは難しい。しかし、実際につやつやもちもちのごはんや、だしの効いた香り豊かなみそ汁を食べることで、こんなおいしいごはんのみそ汁を作りたいというめあてを持たせたり、できるようになるためには何を調べたらいいだろうというど追求意欲を高めたりすることに有効だったと考える。

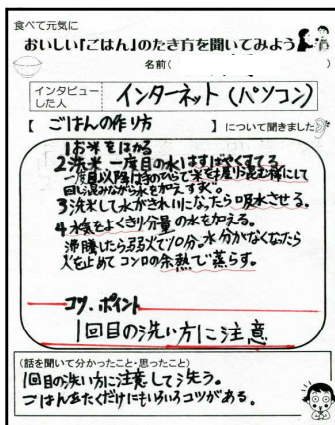
ごはん&みそ汁の3つ星シェフになるための追求課題	
ごはん	☆ 作り方(どの順番で、どんなことをするか) ※ とぎ方 ☆ 分量(米に対する水の量) ☆ 火加減(なべでごはんをたく場合の火の調節について)
みそ汁	☆ 作り方(どの順番で、どんなことをするか) ☆ 実のこと(何を選ぶか、どんな順番で入れるか、どう切ればいいのか) ☆ 分量(みそ、水、実) ☆ だしのとり方(何を使って、どうやってとるのか、調味料は?)

【資料8】

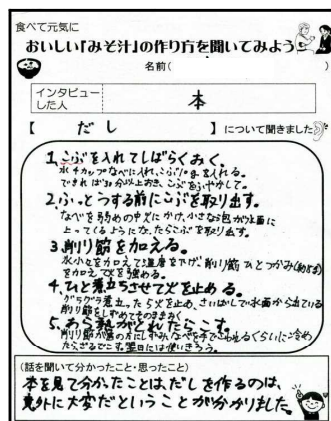
### ウ 授業と家庭を結ぶ学びのスパイラル学習活動の実施

家族が喜ぶおいしいごはんのみそ汁をつくるための追求課題を設定する際に、追求方法についても話し合いをさせた。その中で、①栄養士の先生に聞く。②本で調べる。③インターネットで調べる。④お家の人にインタビューする。の4つ方法が出された。②～④については、家庭での学習となるため、「調べてみよう・聞いてみようカード」を準備し、自分が調べたい課題について方法を選択して学習できるようにした。

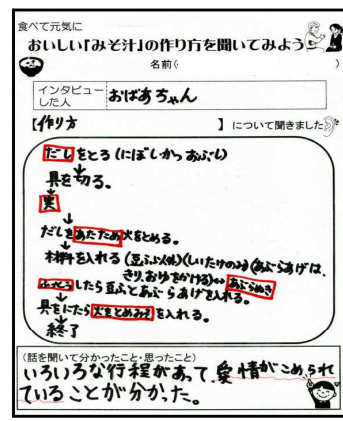
下の資料は、児童が調べたカードである。インターネットで調べたり(資料9)本で調べたり(資料10)した児童は2名のみで全員の児童が家族へのインタビュー(資料11)により課題解決をおこなった。「家族が喜ぶ～」というテーマ設定から、家族に話を聞いてみようという意識が働いたものだと考えられる。ごはんのみそ汁づくりの調理計画を立てる場面では、それぞれの家の工夫やこだわりを交流することができ、「我が家の味」に家族への愛情が深まったように感じられた。



【資料9】



【資料10】



【資料11】



(4) 栄養士の先生を活用した授業 ～ごはんの調理実習～

① ねらい

- ・米が吸水・加熱・蒸らしを経てごはんになる過程を観察することで米の特徴が分かる。
- ・ごはんを炊く手順や米の給水時間、水の量、火加減などを実践的に学び、ごはんを炊くことができる。

② 学習の展開 (5・6 / 12)

	学 習 活 動	指 導 上 の 留 意 点	
		T 1 の指 導 ・ 支 援	T 2 の指 導 ・ 支 援
導 入	1 米の研ぎ方を確認し、米を研いで吸水させる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・吸水時間を30分とれるように、まず米研ぎと吸水を指示する。</li> <li>・「吸水ありで蒸らしなし」で炊く米を研ぎ、吸水させる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各班を回り、米の研ぎ方や水の計り方などについて支援する。</li> <li>・吸水の様子が捉えやすいように米の高さに印をつけさせておく。</li> </ul>
	2 本時のめあてを立てる。		
家族が喜ぶようなごはんづくりをマスターしよう。			
展 開	3 前時学習をふりかえり、ごはんを炊く手順を確かめる。 ①沸騰するまで強火 ②沸騰したら中火1分 ③弱火15分 ④蒸らし10分	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米とごはんの栄養素の割合グラフを比較させ米が加熱により水分を含んでふくらんでいく様子を観察するように指示する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前時に使った工程表を掲示し手順やポイントなどを確かめる。</li> <li>・事前の調理から一番おいしく炊ける火加減や時間を伝える。</li> </ul>
	4 ごはんを炊く。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水が減っていく様子や米のふくらむ様子などについてワークシートに記入させる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ比べ用のごはんを炊く。(蒸らしなしは10分遅れで炊き始める)</li> </ul>
	5 自分たちが炊いたごはん吸水や蒸らしがないごはんを食べ比べる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分たちのごはんを食べた後に、蒸らしや吸水をしていないごはんを試食させ、水分量や食感などの感想を交流させる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ比べ用のごはんを班ごとにつぎ分ける。</li> </ul>
ま	6 本時学習をふりかえり、おいしいごはんの炊き方について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・めあてをふりかえり、火加減や吸水・蒸らし</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・子ども達の活動について肯定的評価をす</li> </ul>

と め	てまとめる。	など、おいしく炊くポイントについてまとめさせる。	るとともに、改善点についてはアドバイスをおこなう。
--------	--------	--------------------------	---------------------------

### ③ 手立てに対する考察

#### ア (食に関しては) 専門的知識のある栄養士の先生を活用した授業作り



【写真 7】

栄養士の先生には、事前に教科書通りの火加減と時間配分でごはんを炊いていただいた。その結果、本校のガスコンロや鍋を使用すると、こげてしまうことが分かった。そこで調理の前に、おいしく炊ける火加減や時間配分の変更について説明していただいた。

また、吸水や蒸らしの大切さを実感させるために、吸水させないご飯と蒸らさないごはんを時間差で炊いてもらい、効率的に食べ比べをさせることができた。

本時では、ごはんが吸水する様子を視覚的に捉えられるように鍋に印を付けておくことなど児童の学習の手立てとなるアイデアをいただいたり、事前準備やTTがないとできない同時進行の作業をしたり、様々な点で助けていただき、ただ調理するだけとは異なる問題解決型な調理実習ができたのではないかと考える。

#### イ 言語活動を取り入れた実感を伴う実践的・体験的な学習活動と評価の工夫



【写真 8】

米を研いだ直後に、ガラス鍋に米の高さが分かるよう印をつけた。そして30分おくと、米が水を吸って、印より数センチほど高くなっていることを確認した。その後、調理を開始し、ごはんが加熱により膨らむ様子や、水のひく様子など、鍋とにらめっこするように見つめ、つぶさに観察することができた。



【写真 9】

② ごはんがたける様子を観察して、気がついたことをできるだけたくさんメモしよう。			
① 火がつくまで	② 水が引くまで	③ 弱火でたきあげる	④ 火を消してむらす
したからたんた んふくふくな てきた。(2分くらい) ふたに水でつか ついている。 水面にあわが ある。	おいにおい あわがなくな てきた。 米がふくらみ たした。こ 高くた きた。	あわがしたか わき上がった。 水分がな くなってきた。 ごはんの上 にあわがい いある。 たんたんあ わが大きか うて	水でつか 下におちてい か ふきとらべ るよくなる。 米の高さが ふ、5cm高くな つた。 ふきとらべ るよくなる。

【資料 1 2 児童のワークシートより】



【写真10】

自分たちが炊いたごはんを試食し、「甘い」「ふわふわもちもち」「最高においしい」といった感想を交流した後、蒸らしていないごはんを試食させた。児童からは、「ごはんの周りが水っぽい」「ねちょねちょした食感」といった感想が聞かれ、表面についた水分を均一に浸透させるという「蒸らし」の役割を確かめることができた。また、吸水させなかったごはんを試食した後の感想では、「中に芯がある」「甘みがない」といった声が出された。

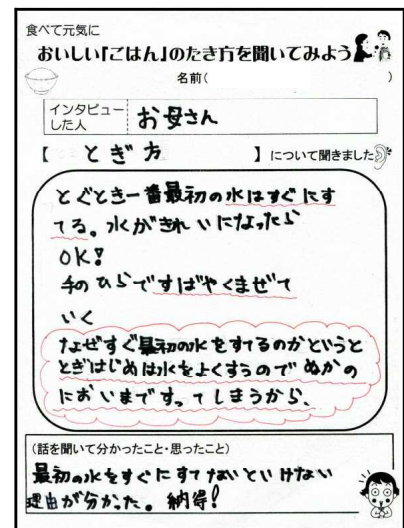
米粒の中心まで水をしみこませるといった吸水の役割についても確認ができてよかった。実際に作る、食べる、比べるといった体験的活動を通して、頭で理解していたことが実感をともなって認識できたり、生きて働く力として身についたりすることができたのではないかと思う。

### ウ 授業と家庭を結ぶ学びのスパイラル学習活動の実施

ごはんを炊く実習の後には、家庭でごはんを炊いてみるのを実践力と呼ぶのだと思うが、実際に鍋を使ってごはんを炊いた児童はいなかった。これは、週の中日で物理的に難しかったという理由やごはんのみを炊いても家族に喜ばれる調理をしたという満足感が得られないなどの理由が考えられる。しかし、炊飯器にセットする米を研いだり、吸水についてお家の人にアドバイスしたりすることはできたようだった。

右の資料13は、実習時に米を研いでいると、友達から「一回目は水をすぐに捨てないといけない」と言われた児童が、新たにお家の方に聞き書きをしたものである。

このように、実践することで新たな課題が生まれそれを解決するためにまた実践を繰り返すことで生活力は高まっていくのではないかと考える。



【資料13】

### (5) 栄養士の先生を活用した授業 ～だしのよさ、だしの取り方～

#### ① ねらい

- ・だしの入っているみそ汁と入っていないみそ汁を飲み比べたり、だしの役割について話を聞いたりする活動を通して、おいしいみそ汁作りのためにはだしが決め手となることに気づき、だしの取り方に関心を持つことができる。

#### ② 学習の展開 (8/12)

	学 習 活 動	指 導 上 の 留 意 点	
		T1の指導・支援	T2の指導・支援
導	1 だしの入っているみそ汁と入っていないみそ汁を飲み比べる。	・見た目、香り、味の3つの観点から違いをワークシートに書かせる	・だしの入っているみそ汁と入っていないみそ汁を準備する。



入		<ul style="list-style-type: none"> <li>・おいしいと感じる決め手は「だし」であることをおさえ、めあてにつなげる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・それぞれ A, B の入れ物につき分け児童に配る。</li> </ul>
	みそ汁の味の決め手「だし」について知ろう。		
展  開	2 だしのよさについて考える。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・だしのよさについて板書をしたり、机間指導をして栄養士の先生の話をもemorする児童を支援したりする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・だしのもつ役割について捉えられるように「うまみ」「健康」「和食の基本」という三点から話をする。</li> </ul>
	3 にぼしだしの取り方を学習する。 ①頭と腹わたをとる。  ②水につけておく。  ③加熱する。 ④取り出す。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・頭と腹わたを取っていないにぼしを食べさせ苦みを実感させる。</li> <li>・頭と腹わたを取る練習をする児童を支援する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手本として頭と腹わたの取り方を実際にやってみせた後に練習させる。</li> <li>・昨夜からにぼしをつけておいた水とつけて間もない水の色を比べさせる。</li> <li>・にぼしは取り出さなくてもいいことを</li> </ul>
	4 だしの種類や組み合わせ方を知る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童のありがちな間違いを質問にして、栄養士の先生とやり取りすることで、正しい知識や技能を習得させる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・だしによってうまみ成分が異なり、ちがううまみ成分を組み合わせることによって相乗効果が得られることを教える。</li> </ul>
	5 本時をふりかえり、学習のまとめをする。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・めあてをふりかえり、本時の学習のまとめを行い、感想をワークシートに記入させる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・単元計画表にそって、次時は、実について学習することを予告する。</li> </ul>

### ③ 手立てに対する考察

#### ア (食に関しては) 専門的知識のある栄養士の先生を活用した授業作り



【写真 1 1】

まず、おいしいみそ汁作りの決め手となるのは「だし」であることを実感させるために、だしの入っていないみそ汁 (A) とだしが入ったみそ汁 (B) を児童数分準備していただいた。その際も粉末のにぼしとそのままのにぼしとは、どちらがよりだしが出るのか、どれくらいの時間つけておいたものがおいしいのかなど事前に検証していただき、一番児童が比べやすい 2 種のみそ汁を準備してもらった。

次に、だしのよさとして、「うまみ」「健康」「和食の基本」という三点から話をしていただいた。児童は、だしは味をよくするだけでなく、減塩効果があったり、伝統食としての役割を担っていることを知って、だしをとるよさを理解し、興味・関心を深めたようだった。

#### イ 言語活動を取り入れた実感を伴う実践的・体験的な学習活動と評価の工夫

● 二つのみそ汁を飲み比べよう。

	見た目	香り	味
A	・うすい色 ・みそのかすがたくさん。	・かほりがうまい。 ・だしのにおいはしない。 ・みそのにおいし。	・かほりがあ ・ドロドロ。 ・みその味がし ない。
B	・おとろ色(濃い色) ・白いかすがある。 ・みそのかすもある。	・こんふ(魚)のにおい ・にぼし(だし)のにおい ・いし(こ)のにおい	・ほんのりにかみ がある。 ・いし(こ)の味? *うまい!!

【資料 1 4】

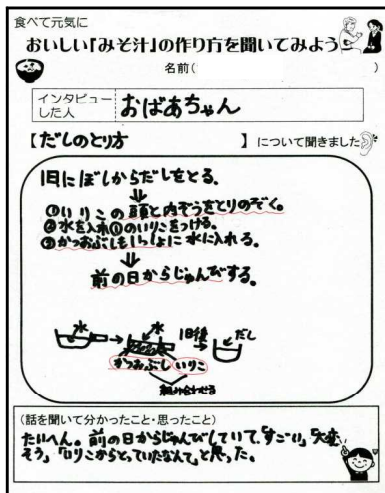
だし入りみそ汁とだしの入っていないみそ汁の飲み比べでは、だし入りの方が「香りがよい」「味がしっかりしている」「おいしい」といった感想が出され、おいしいみそ汁作りの決め手は「だし」にあるということが共通確認できた。

だしの取り方の学習では、まず、最初に頭とはらわたのついたにぼしを食べさせて、「苦み」を体感させた。次に、栄養士の先生に頭とはらわたの取り方を実践していただき、その手本通りに児童に練習させた。頭とはらわたを取ったにぼしを食べた児童は、「本当、苦くない」と感激したように声を高していた。下処理に手間をかける意味が実感できたのではないかと考える。その次の「水につける」という工程についても、児童に必要性を感じられるように、前日ににぼしをつけておいた水とにぼしを入れたばかりの水を提示し、色のちがいを視覚的に捉えさせ、だしの出具合が全然ちがうことを確認することができた。

このように、知識を習得する際に、実感が伴う体験活動の場を取り入れることで、より理解を深めたり、活動への興味関心を高めたりすることができたのではないかと考える。

#### ウ 授業と家庭を結ぶ学びのスパイラル学習活動の実施

だしについては、お家の人にインタビューをしている児童が多かったため、自分の家



【資料 1 5】

のだしの取り方と比べて、疑問に思ったことを質問する姿が見られた。資料 1 5 を書いた児童は、おばあちゃんにだしの取り方をインタビューし、にぼしとかつおぶしを組み合わせて使うことを知った。そこで、栄養士の先生に、「だしの組み合わせ」について質問をした。すると、だしにはそれぞれ違ううまみ成分があるので、異なるうまみ成分を組み合わせることがおいしさの秘訣であることを知った。今度は、その知識を家に持ち帰り、家族と話をすることでよりおいしい「我が家のみそ汁」について考えることができたと言う。このように学びの共有化が学校から家庭からの庭の一方通行ではなく、学校と家庭を行ったり来たりすることで、確かな実践力が身についていくのではないかと感じた。

(5) 栄養士の先生を活用した授業 ～みそ汁の調理実習～

① ねらい

- ・みそ汁づくりを通して、だしの取り方や実の切り方、調理の手順など、これまで学習したことを実践的に理解し、家庭でも作ってみようとする意欲を高める。

② 学習の展開 (10・11/12)

	学 習 活 動	指 導 上 の 留 意 点	
		T 1 の指導・支援	T 2 の指導・支援
導 入	1 本時学習のめあてを立てる。	・それぞれの班でめあてを立てさせる。	・事前に道具や材料の準備をしておく。
	家族が喜ぶおいしいみそ汁づくりをしよう。		
展 開	3 前時学習をふりかえり、みそ汁作る手順を確かめる。 ①だしを準備する。 ②実を準備する。 ③だしをとる。 ④実を煮る。 ⑤みそを入れる。	・手順を確かめる間に、にぼしは下処理をして水につけておかせる。 ・前時に使った工程表を掲示し手順を確かめた後、班で役割分担も確認させる。	・各工程において、ポイントやアドバイスなどがあったら話し、工程表に簡潔に書き加える。
	4 みそ汁を作る。	・能率良く調理が出来るように片付けなどのアドバイスをおこなう。	・班を回り、みそ汁作りの支援をおこなう。
	5 みそ汁を試食する。	・他の班のみそ汁も試食させ、実が1品違うだ	・各班のみそ汁を試食し、味や彩りなどか

		けで、様々な味や食感が楽しめることを実感させる。	らそれぞれおいしいみそ汁が作れたことを評価する。
まとめ	6 調理実習をふりかえり、おいしいみそ汁の作り方についてまとめる。	・家庭での調理にいかせるように、工夫したことやうまくいかなかったことなどを具体的にふりかえらせる。	・児童がこれまでの学習をいかして家庭での実践に意欲が持てるように、励ましの言葉やアドバイスを伝える。

### ③ 手立てに対する考察

#### ア (食に関しては) 専門的知識のある栄養士の先生を活用した授業作り



【写真 1 2】

調理実習に向けて、調理に必要な道具を準備する等、児童が作業しやすい場を整えていただいた。また、調理実習に向けて班で話し合った内容や計画を事前に伝え、実の切り方や入れる順番などを専門的な立場から見ていただき、見直し、修正がある場合は、実習の場で具体的に声かけをしていただいた。みそ汁を試食する場面では、自分たちの学習を支えてくれた栄養士の先生に食べてもらいたいと進んでみそ汁を手渡す姿が見られた。「だしがよくでているね」「大根葉を選んだのがよかったね」など班ごとに工夫した点を評価してくださり、これまで学習してきたことの意味づけ、価値づけとなり、児童はみなとても満足そうな表情を見せていた。

【写真 1 2】

#### イ 言語活動を取り入れた実感を伴う実践的・体験的な学習活動と評価の工夫

みそ汁の調理実習は、だしの取り方、実の選び方、切り方などこれまで学んできた知識をいかす場である。前日に、みそ汁づくりの工程を自学で復習していた児童も多かったので、工程表を見ずにスムーズに調理を進めることができた。

切る作業についても、前時に魚肉ソーセージを使った体験的な学習をしていたので、手の置き方や切る順番などが身につき、上手に包丁を扱うことができていた。

「みそをだし汁でとく」という意味がよく分からずに、にぼしをつけた水にみそを入れて溶く児童もいた。調理経験には個人差が大きく、写真を見せて説明しただけでは理解できていない



【写真 1 6】

児童がいることを再認識した。失敗をしながらも、実際に経験していくことで知識や技能は定着していくということが改めて分かった。

みそ汁につかう実の大根については、「究極の地産地消」と呼び



【写真 1 4】



【写真 1 5】

自分たちの畑で収穫したばかりの大根を使用した。自分たちで育てた野菜だからこそ、よりおいしく感じられるし、食の安全という観点からも、地産地消のよさについて考える機会となり、よかったと思う。

### ウ 授業と家庭を結ぶ学びのスパイラル学習活動の実施

○最初は自信がなかったけど、みんなとやってみると楽しくて、力作のみそ汁ができて自信ができました。次は、さつまいもとたまねぎを入れて作ってみたいです。

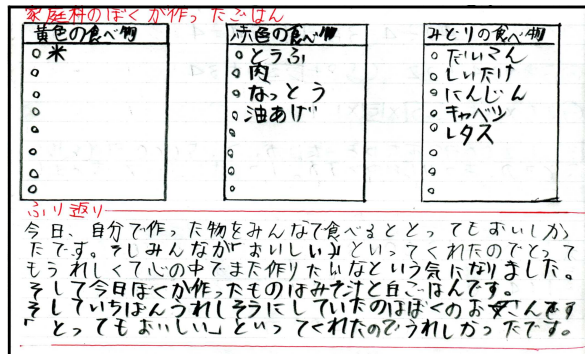
○五大栄養素を忘れないように、黄色のさつまいもを入れました。冬休みにいとこ達が来るので作ってあげたいです。

○料理を作って食べた時に、みんなに笑顔が生まれました。どの班のものもおいしかったけど、やっぱり自分たちの班のが一番おいしかったと思います。

【資料16】

上の資料16は、みそ汁の料理実習後の児童の感想を抜粋したものである。感想の中には、おいしく調理できた喜び、家庭での実践への意欲などがたくさん綴られていた。

土日休みや長期休みに家庭での実践ができたらいいなと考えていたが、実習当日に家庭



【資料17】

でみそ汁を作った児童が7名もいた。

「材料を買いに走りました」「仕事から帰ったら作ってくれていました」といったお家の方からのうれしい声も寄せられた。その日の自学ノートに書かれていた感想を見ると、達成感を持っていることが感じられた。感想の中には栄養士の先生への感謝の言葉もあり、ていねいな学習の積み重ねが、大きな喜びにつながっているのだと感じた。

## 8 研究のまとめ

本研究の目標は、家庭科の学習において、栄養士の先生を活用した体験的・実践的な授業づくりを通して、家族とつながり、生活力を高める家庭科学習指導の在り方を究明していくことであった。そのために、

- (1) (食に関しては) 専門的知識のある栄養士の先生を活用した授業作りについて
- (2) 言語活動を取り入れた実感を伴う実践的・体験的な学習活動と評価の工夫
- (3) 授業と家庭を結ぶ学びのスパイラル学習活動の実施

の三点を具体的な手立てとして取り組んできた。

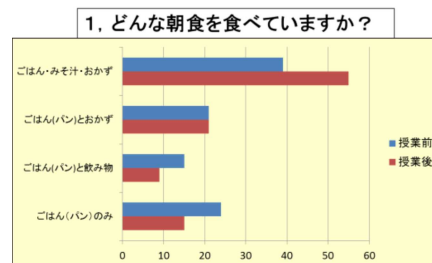
### (1) (食に関しては) 専門的知識のある栄養士の先生を活用した授業作りについて

学習後にとった児童の意識調査の結果によると、栄養士の先生と学習してよかった回答した児童は100%だった。その理由としては、「栄養や調理についてより詳しく教えてもらえたから」「どんな質問にもすぐに答えてくれたから」といった専門的な知識の有効



性についての回答が多かった。次に「二人いた方がすぐに教えてもらえるから」「授業がおもしろかったから」などTTで授業作りをしたり、児童の支援をしたりできるよさについての回答も多く見られた。さらに、「栄養士の先生にほめてもらえる達成感があるから」「もっと調べてみたいというやる気になるから」といった意見もあった。

また、食に関するアンケート結果を授業前と授業後と比較してみると、主食のみ及び主食と飲み物を朝食としていた児童の割合が減り、ごはんのみとみそ汁とおかずを食べるようになった児童の割合が増えた。これは、栄養士の先生と一緒に五大栄養素の働きについて学習したり、栄養バランスのよい食事が大切であることを学習した成果だと言える。



【図 1】

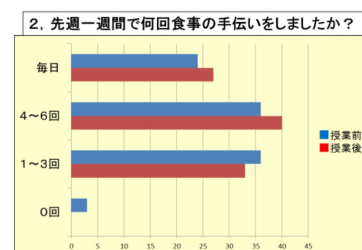
これらの結果から、食に関する専門家である栄養士の先生を活用した授業作りをおこなうことで、児童の課題を専門的な見地から解決したり、幅広い知識及び技能を習得させたりできることが分かった。また、専門家から評価やアドバイスを受けることにより、自分の生活を見直し改善したり、学んだ知識を活用してみたいという実践意欲を高めたりすることができたのではないかと考える。

## (2) 言語活動を取り入れた実感を伴う実践的・体験的な学習活動と評価の工夫

本研究では、実際に活用する能力と態度を育成するために、知識や技術を習得する際に、実践的・体験的な学習活動を取り入れた授業作りをおこなってきた。「よく観察する」「香りをかいでみる」「食べ比べてみる」「実際に手を動かしてみる」など五感を使った体験的な活動を設定することで、児童が実感できるように工夫した。

その結果、児童の意識調査では、「ごはんやみそ汁の作り方が分かりましたか」という問いに対して、「よく分かった」という回答をした児童が100%だった。その理由については、「勉強したことを実際にやってみる活動があったから」と答えた児童が最も多く、知識・技能の習得に体験的・実践的活動が有効的であることが分かった。また、体験的・実践的な活動のよさについては、「実際にやってみるとなるほどと納得できる」「実感できる」「よりよい方法を探れる」といった回答が多く見られた。

これらのことから、児童自ら実際にやってみることで、頭の中にある習得した知識や技能と活動が結びついて納得したり実感できたりすることで、できた自信や楽しいという喜びが達成感となりもっとやってみようという実践意欲を高めたのではないかと考えられる。



【図 2】

右の図2からも、家庭で食事の手伝いをする回数が増えたことが分かり、児童に自発的な実践態度が身につけてきたと考えられる。

## (3) 授業と家庭を結ぶ学びのスパイラル学習活動の実施

学習したことを今後の生活へとつなげていくためには、家庭での児童の自発的な学びや実践が大切であると考えた。そこで

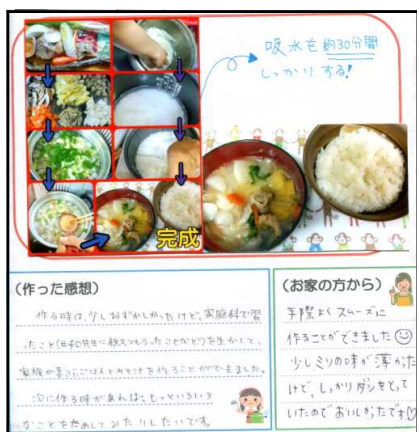
- ① チャレンジノート（自学）を活用した学習の復習・発展
- ② インタビューカードの準備・掲示
- ③ 学級通信や懇談会を利用したお家の方への協力をお願い

の3点を家庭での児童の自発的な学びを支える手立てとした。

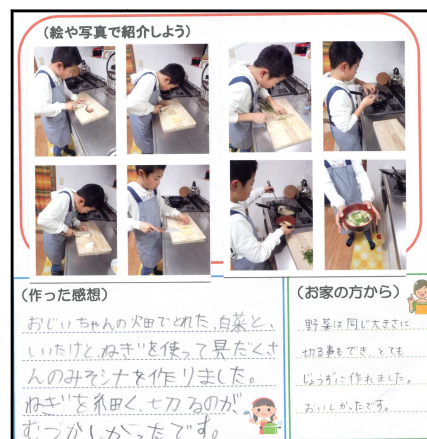
まず、自学については、日頃から授業と結びついた学習をすることが習慣づいていたので、授業のふりかえりの時に「今日は自分の食事について調べてみよう」とか「ワークシートを持って帰っていいですか」といった意欲的な声がよく聞かれた。こちらから内容や方法を指示することはなかったが、自学ノートに評価のコメントを毎日書いて励ましたり、価値づけたりした。また、モデルとなるノートについては掲示をして全体に広げていった。その結果、栄養士の先生から学んだ知識をまとめ直したり、学習をいかして実際に調理した感想をまとめたりした自発的な学びが多く見られた。

次に、児童がお家の方と学びを共有化できるように、インタビューカードを作成した。単元を通して、追求したい課題や聞いてみたいことなどが出てきたら、いつでも聞き書きができるようにたくさん準備をした。その際、お家の方に学習の意義や目的などが共通認識できるように、学級通信でお知らせしたり、懇談会で一人一人に丁寧に説明をしたりした。また、調べたカードを教室に掲示していくことで、自分たちのやる気や知識が教室にあふれていくような満足感が持てたようで、おじいちゃんやおばあちゃん、親戚にまでインタビューをする姿が見られた。

冬休みを利用した実践では、全員の児童がごはんのみそ汁を調理することができた。お家の方から「おいしい」「ありがとう」といった声をかけられることで、「また作りたい」「また家族に喜んでもらいたい」と次の実践につながる感想をもった児童が多かった。児童がこの単元を通して最も調理する喜びを実感し、次の実践へと向かう意欲を高めたのは家庭での実践であり、家族の笑顔や温かい声かけであったと言える。このことから、授業と家庭を結んだ学びのスパイラルは、生活力の向上に有効であったと考える。



【資料17】



【資料18】

<p>(作った感想)</p> <p>ごはんは、学校で、なつたとおろ て、7ミ7、みろじなは、すこく、 おいしく、家族に喜ばれたの でうれしかったです。こども、 また、作って家族に喜ばれたい</p>	<p>(お家の方から)</p> <p>お母さんは、学校の先生 と一緒、お母さんを入れて、 手つと出来ていました。 とてもおもしろいです ありがとうございます。</p>
--	---

【資料19】

<p>(作った感想)</p> <p>(ごはん) 家では土なべでたいて見 た、土なべはガラスのなべとちがって おこげができてとてもおいしかったです。 (みそ汁) 家では学校と作り方 が少しちがって、ただおいしくできたの</p>	<p>(お家の方から)</p> <p>思っていた以上に手際 良く作り、特にお味噌汁 は、家族に大好評で とてもおいしかったです。</p>
--	--

【資料20】

## 9 成果と今後の課題

### (1) 成果

○ 栄養士の先生を活用した授業作りをすることによって、専門的知識をいかした活動構成を工夫したり、的確に、より幅広い知識や技能を習得させることができた。また、専門家としての評価やアドバイスにより、課題解決の達成感を高めたり、家庭での実践につながったりすることができた。

○ 体験的・実践的な活動を取り入れた学習活動を工夫することで、頭の中にある習得した知識や技能が実感の伴った使える知識や技能として身についた。また、調理する楽しさやこれからの実践への自信につながり、実践してみたいという意欲を高めることができた。

○ 学校と家庭で学びの共有化を図ることによって、児童の自発的な学びが生まれ、学校で学習したことが家庭で実践され、家庭での実践が新たな学習へとつながるといった学びのスパイラルができ、繰り返し活用されることで、知識を深めたり技能を定着させたりすることができた。また、児童と家族のコミュニケーションが増え、家族の一員としての自覚を持ったり、家族の役にたつ喜びを感じたりすることができた。

### (2) 今後の課題

学習した知識及び技能が実生活で実践されていくために、

- 学習後の実生活への広がりを持続的に見守り支援していくことが必要となる。
- 家庭からの情報収集やお家の方へ啓蒙する方法を工夫する。
- 今後の調理に関する学習や中学校での技術・家庭科と関連を図った系統的な指導をおこなう。

### ◎ 参考文献

『小学校学習指導要領解説一家庭編一』	文部科学省	2008年
篠田信司	『食育実践ハンドブック』	三省堂 2007年
筒井恭子	『小学校家庭科授業づくり』	明治図書 2014年
堀内かおる	『家庭科教育を学ぶ人のために』	世界思想社 2013年
中元寺小学校	『研究発表会要録』	2015年