

小学校 家庭科 部会

部会長名 添田町立津野小学校 校長 縄田 房枝
実践者名 福智町立金田小学校 教諭 太田 美穂
福智町立金田小学校 兼教諭 丸山 千秋

1 研究主題

自らよりよい生活を創り出す子供の育成
～状況に応じた、「判断する場」のある学習指導を通して～

2 主題設定の理由

(1) 現代社会の動向から

21世紀は、知識基盤社会であり、こうした社会認識は今後も継承されていくものと考えているが、グローバル化が進み、競争と技術革新があ絶え間なく生まれ、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る。したがって、「知識基盤社会」の時代を担う子どもたちあ、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る。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、自然や環境とともにことをに生きる」ことを育むことが一層求められる。

現在、家庭生活をより巻く環境が激しく変化し、複雑になってきている。子ども達のライフスタイルも変わってきている今だからこそ、人間らしく生き生きとするために衣・食・住の営みや金銭・時間の使い方にも工夫が必要となる。つまり、子ども達自身が工夫をし、心地よい生活空間を準備していくことが可能になっていく。従って、生活の基盤となる能力や態度を育成していくためには、自分の生活に最も適切な生活の仕方を選択・実行し、生活を築いて行こうする能力を伸ばしていくことが、ますます重要になっている。

(2) 児童の姿から

各種の調査から、我が国の子供の実態として、知識・技能を活用する力が身につけていない、睡眠時間の確保や食生活の乱れ等の生活習慣の確立が不十分である。自分に自信が持てず、友だちとの人間関係づくりが苦手、体力の低下が指摘されている。

これらの背景・原因として、次の2点が考えられる。1つ目は、社会全体や家庭・地域の変化にあると考える。これまでは、家庭や地域において確保されてきた大人や異年齢の子供との関わりや自然の中での体験活動が減少し、教育力が低下していることである。2つ目は、学校教育の問題である。知識・理解を活用する学習活動、問題解決的な学習や探求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、家庭教育において子供の生活や学習の基盤としての食に関する指導、子供が家庭や地域の人々との様々な関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、よりよい生活の実現を目指して生活の中から課題を設定し、それを解決する力を育む問題解決的な学習に取り組む指導を行っていくことは、我が

国の子供の課題を導く上でも、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

- ・生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、衣食住に関する実践的・や違憲的な活動を通して、家庭・家族、衣食住、消費や環境等について、日常生活に必要な基礎的な理解を図ると共に、それらに係る技能を身に付けること。
- ・日常生活の中から問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことなどを表現するなど、問題を解決する力を養うこと
- ・家庭生活を大切にすることを育み、家庭や地域の人々との関わりを考え、家族の一員として生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を養うこと。

をねらいしている。

- ・生活の営みに係る見方・考え方をはたらかせて、衣食住に関する実践的・体験的な活動を通して、家族・家庭、衣食住、消費や環境等について、日常生活に必要な基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けること。
- ・日常生活の中から問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するまで、課題を解決する力を養うこと。
- ・家庭生活を大切にすることを育み、家族や地域の人々との関わりを考え、家族の一員として生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を養うこと。

3 主題の意味

(1) 自らよりよい生活を創り出すとは

自らよりよい生活を創り出すとは、主体的に生活の中から問題を見いだして課題を設定し、身に付けた知識や技能を活用して解決する力や、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し、創造しようとする実践的な態度のことである。

子供は、自分が家族の一員として、何ができるのかを考え行動し、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いる。子供が、本当の意味で豊かで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、自分の成長と家族・家庭生活、家族や地域の人々との関わりに着目することを通して、家庭生活への関心や家族の一員としての視覚を高め、家族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関わりを深め、家庭生活の中で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させるようにしなければならない。

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、これらを活用して継続的な家庭実践や、自分や家族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ったという満足感、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したりすることができるようになることが肝要である。

(2) 目指す子供像

【知識・技能】

よりよい生活への思いや願いをもち、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、日常生活に必要な基礎的・基本的な知識と技能を身に付け、活用することができる子供

【思考・判断・表現】

よりよい生活をするために、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・技能を活用して自分ができる工夫を考える子供

【主体的に学習に取り組む態度】

よりよい生活について関心をもち、実践する喜びを味わいながら、自分や家族、地域の人々の生活をよりよくするための取り組みを主体的・継続的に実践する子供

(3) 副主題が意味するもの

「状況に応じた、「判断する場」のある学習指導」とは

現在の学習指導要領では、小・中・高を通し重点が置かれているのは「活用型」学習の導入である。中教審答申においては、知識・技能の教科内での適用を「活用型」の学習、教科を越えた総合的な学習などや、発展的な学習場面設定での適応を「探求型」の学習として区別し用いる。家庭科教育では、「活用型」学習は衣・食・住など各分野の学習で得た知識・技能を個々の場面、あるいは、家庭生活全体においていかに有効に適用・活用できるかを指す。

本研究では、子ども達の現状と指導の過程、そして、これまでに蓄積した「豊かな家庭生活を築く実践力を育てる家庭科教育」に関する授業研究の結果をふまえ、家庭学習によって自らよりよい生活を創り出す子供の育成を目指し、授業実践を検討することにした。そこで、追求の概念として「状況に応じた判断する場」に着目し、副主題を「状況に応じた『判断する場』のある学習指導を通して」とした。

4 研究の目標

自らよりよい生活を創り出す子供を育成するための家庭科学習法を究明する。

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、おいしいみそ汁を作るためのポイントを理解できるであろう。

(1) 「おいしいみそ汁にはなにが必要なのか」という問いを持たせるために、「煮干だ

し」と「合わせだし」の2種類のだしを試飲する活動を設定する。

(2) 出汁のよさや実の選び方の話を聞き、グループごとに実習で使用する「だし」と「実」の組み合わせを考える活動を設定する。

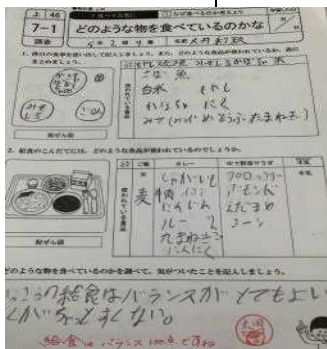

(3) 実践的・体験的な活動が、実生活でも行うことができるような、「つながる学習活動」の設定





6 研究の計画（授業の計画）

(1) 単元 「食べて元気に」 (11時間)

(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"> ○ 日常の食事や使われている食品に関心を持ち、栄養を考えた食事を大切にしようとする。【家庭生活への関心・意欲・態度】 ○ 五大栄養素の種類と体内での主な働きがわかり、いろいろな食品を組み合わせる大切さがわかる。【家庭生活についての知識・理解】 ○ おいしいご飯と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することができる。【生活を創意工夫する能力】 ○ ごはんとみそ汁の調理ができる。【生活の技能】 				

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	<p>なぜ食べるのだろう</p> <p>○給食の献立を参考に、どんなものを食べているのか調べる。</p>	<p>○給食の献立を参考に、自分はどんなものを食べているのか調べる。</p>	<p>・日常の食事や使われている食品に関心を持ち、栄養を考えた食事の取り方をしようとしている。</p>
		 		
二	①	<p>五大栄養素のはたらき</p> <p>○五大栄養素とその働きについて知り、食品のグループ分けができる。</p> <p>3つの食品グループ分けとそのはたらき</p> <p>○給食に使われている食品</p>	<p>○五大栄養素とその働きについて知り、食品のグループ分けをする。</p> <p>○給食に使われている</p>	<p>・食品の栄養的な特徴に興味をもたせ、五大栄養素の種類とその働きについて理解し分類させる。</p> <p>・普段食べている給食の食品を</p>

三	<p>① のグループ分けができる。</p>	<p>食品のグループ分けをし、栄養バランスのよい食事について考える。</p>	<p>グループ分けをし、バランスがよいか考えることができる。</p>
四	<p>① ○3つのグループに分けたものを見て、栄養バランスのよい食事について考えることができる。</p> <p>② ご飯とみそ汁を作ろう ○ごはんを炊く様子を観察しながら、おいしいごはんを炊くためのポイントを考える。</p>	<p>○ワークシートを活用し、3つのグループに分けたものを見て、栄養バランスが取れているか話し合う。</p> <p>○ごはんを炊く様子を観察しながら、おいしいごはんを炊くためのポイントを考える。</p>	<p>・食品を組み合わせることにより、栄養バランスがよい食事になることを理解する。</p> <p>・おいしいごはんを炊くためには、浸水時間や水加減が大切であることを観察を通して確認させる。</p>
			
	<p>【資料 1】</p>	<p>【資料 2】</p>	<p>【資料 3】</p>
	<p>① ○だしの試飲や実を選ぶ活動を通して、おいしいみそ汁をつくるためのポイントを考える。</p>	<p>○だしの試飲や実を選ぶ活動を通して、おいしいみそ汁をつくるためのポイントを考える。</p>	<p>・おいしいみそ汁に必要なものが「出汁」であることを、試飲をさせグループごとに選ばせる。</p> <p>・出汁や実の組み合わせについて考え、グループごとに決定させる。</p>
	<p>② ○ごはんのみそ汁の調理実習をする。</p> 	<p>○ごはんのみそ汁の調理実習をする。</p>	<p>・効率よくすすめることができるように、ごはんのみそ汁の作り方手順を確認し、安全で衛生的に調理ができるようにさせる。</p>
	<p>① ○家族のための、オリジナルみそ汁づくりの計画を立てる。</p>	<p>○家族のための、オリジナルみそ汁を作る計画を立てる。</p>	<p>・家族の好みや家族の状況を考え、ごはんのみそ汁の内容を工夫し、家庭でも実践しようと</p>

	学習のまとめ		する意欲をもつことができる。
①	○学習のふり返り、今後の家庭生活に生かそうと意欲を持つことができる。	○ふり返って、自分ができるようになったこと家庭生活に生かしていきたいことを話し合う。	・調理実習を終え、自分にできることがないか考えたり、それを実践したりすることをグループで話し合うことができる。

7 指導の実際

(1) 児童の実態

本学級の児童は、調理実習に大変興味をもっている。実際に家で調理の手伝いをしている児童は、学級の30%程度であった。理由としては、「危ないから」や「片付けが大変になるから」という保護者の意見もあり、なかなか実習の内容は生かしていないのが現状であった。5年生高学年になり徐々に手際も良くなってくるので、この実習で様々な経験をしておけば、次の実習にも生かせるのではないかと考える。

また、好き嫌いが多く残食も多い学級であるため、給食時にも指導が必要である。そこで、「みそ汁」はバランスを取るために「実」を工夫すれば栄養価の高いものになること、「出汁」の風味を味わうことができるものであることを知らせ、実習を通して実生活にも生かせるようにしたい。

(2) 主眼


出汁の試飲や実を選ぶ活動を通して、おいしいみそ汁を作るためのポイントを理解できるようにする。

(3) 準備

だし（煮干しだし・合わせだし）、切り方のイラスト、実の写真・手順カード、ワークシート

(4) 本時展開

	学習活動	指導上の留意点 ◇評価規準(方法)	配時
導 入 展	1、だしの試飲をし、その味わいから、本時のめあてをつくる。		10
	<div style="border: 2px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> 【めあて】 だしとみそ汁の実を選び、みそ汁作りの準備をしよう。 </div> (1) 2種類のだしを試飲することを知らせる。	○ おいしいみそ汁に必要な要素について関心をもたせるために、2種類のだしを試飲させることを確認する。 <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;"> ・煮干しだし ・合わせだし(昆布・かつお節) </div>	
	2、おいしいみそ汁の作り方を考える。	○ おいしいみそ汁に必要な3つのポイントをまとめさせておく。 ・だし ・実 ・味噌	10
	(1) 手順をまとめる。	○ 手順がわかるよう、切り方のイラストや、手順カードを提示して説明し、順序の確認をさせる。 ○ だしについて理解が深まるよう、試飲で感じたこと	

開 ／ 終 末	(2) だしのよさについて知る。 を交流させる。	 <p style="text-align: right;">【資料 4】</p>	5
	(3) 実を選ぶポイントを知る。	○ だしのよさを理解させるために、栄養教諭がだしの役割やうま味について説明し、理解をさせる。	3
	(4) 実習で使用する「だし」「実」の組み合わせを考える。	○ 給食を例に、実を選ぶときのポイントを説明する。 ○ ポイントをしぼって考えることができるよう、8種類の実を提示する。 ○ それぞれのグループが考えた実の組み合わせのよさを取り上げ、助言を行う。	12
	3、学習を振り返り、わかったことをまとめる。	◇ だしや実の組み合わせについて考えたり、自分なりに工夫している。 (ワークシート・発言) ○ 次回は調理実習を行うことを知らせ、学習意欲を高めさせる。【実を選ぶ】 ◇ おいしいみそ汁を作るためのポイントを理解している。 (ワークシート・発言)	5

8 研究のまとめ

【仮説1】「おいしいみそ汁にはなにが必要なのか」という問いを持たせるために、「煮干だし」と「合わせだし」の2種類のだしを試飲する活動



【資料 5】

○ 児童の実態として、みそ汁を飲む際にどのような工程でつくられているのかを知っている児童はかなり少なかった。また、「出汁入りの味噌」を使用している家庭も多く、出汁をそのまま飲むことが初めてという児童がほとんどであった。実際に飲ませてみると、「味はないけど、鼻からいいにおいがぬけていく」とか「後から風味が出てくる」など、それぞれに感想を言う児童が多かった。試飲をさせたことで、みそ汁を作る過程・出汁の必要性まで考えさせることができた。

【仮説2】出汁のよさや実の選び方の話を聞き、グループごとに実習で使用する「だし」と「実」の組み合わせを考える活動



【資料 6】



【資料 7】

- 8品目の実から、自分たちが選んだ出汁と合うものを各グループで話し合った。実習の時に実際に活用することを考えながら、プリントに貼っておくことで活動がスムーズになった。また組み合わせるときに、好き嫌いだけにこだわるのではなく、色や栄養バランスに注意しながら選んでいくことができた。

また、野菜等の切り方の指導も一緒に行い、実習の準備段階とした。

【仮説3】 実践的・体験的な活動が、実生活でも行うことができるような、「つながる学習活動」の設定

- 実習を行ったのが、ちょうど2学期後半ということもあり「冬休みに実際に作ってみよう」という話になった。また、出汁がおいしかったのか、普段給食の好き嫌いがある児童も、この日のみそ汁は早い段階で食べ終わっていた。このおいしさを、「自分の家でも再現したいな、という話でもちきりであった。

そこで、話題に上ったのは、「お母さんが好きな実を入りたい」「バランスを考えた実を入れてみそ汁を作りたい」という意見が豊富に出てきた。冬休みに入る前に、計画書を作成し冬休みに入った。また、懇談会もあったため保護者にも協力依頼をすることができた。

9 成果と今後の課題

(1) 成果

- 今回は実習を円滑にするために、事前学習である「出汁」の試飲から選択する場面を中心に学習を進めていった。本来は説明で終わるところを、じっくりとすすめたことで、実習もスムーズに行うことができた。基本的なことをきちんと押さえれば、学習内容も幅が広がることが分かった。
- 出汁を「いりこだし」「合わせだし(昆布・鰹節)」の飲み比べをさせた後、「実」の選択も行った。味わいや風味を感じさせながら実を選ばせたので、みそ汁作りに幅ができたと思う。また、グループ交流がしやすくなり、児童が主体的に実習を進めることができた。
- 事前に、児童がよく食べている食品を、五大栄養素に分ける学習を行った。その活動を行ったことで、自分が普段食べているものが、どんなに偏りがあるかに目を向けることができ、バランスを保つ必要性にも気づけた。
- 実習前に、お米がご飯になる様子やみそ汁の実の切り方など具体的に見せたことで、実習が円滑に進んだ。
- 出汁のうまみなどを考えた調理であったため、「次は家でもやってみよう」という意見が多く出された。また、冬休み直前の実習であったため、実践をする場を与えることができた。

(2) 今後の課題

- 今後も、栄養バランスについて意識できる取組を考える必要がある。
- 実生活では、みそ汁を出汁から取って作っている家庭が減っており、インスタントものや「出汁入り味噌」を使っているのが現状である。そのような食品と他の食品との栄養面・味等のバランスを考えた実習も必要になるのではないかと思う。

◎参考文献

- ・ 「すぐに使える 家庭科授業ヒント集」 下野 房子・吉田 幸子著
大修館書店
- ・ 「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