

教科等研究会（小学校家庭部会）

平成30年度 研究活動のまとめ

1 研究テーマ

くらしをみつめ、家族の一員としてよりよい生活を創り出す児童の育成
～児童が達成感をもち、家庭での実践につながる授業づくり～

2 研究経過

第1回			第2回			第3回			第4回		
5/25	18人	高木小学校	8/7	保健センター	実技研究会	11/16	御船小学校	中川聖介 教諭	1/24	益城中央小	青木秀憲 講師

3 研究の概要

(1) 研究の内容

① 実技研修会（調理実習とミシン実習）

短時間調理、水が不足しがちな災害時にも役立つ調理法「パッククッキング」実習を行った。パッククッキングは、真空調理をアレンジした手法で、食材や調味料をポリ袋に入れて加熱する調理法である。栄養職員を講師として招き、パッククッキングのメリットや方法、調理のポイントについての話を聞き、非常食調理への関心を高めることができた。ご飯、なすの煮物、キャベツの胡麻和え、レーズン入り蒸しパン、小松菜の卵とじ、さんま缶と厚揚げの煮物を作った。できあがった料理を会食し、災害に備えるためにも、日常生活で取り組む大切さを再認識した。ミシン実習では、トートバッグ作りを行った。ジャノメミシンの方を講師として招き、ミシンの仕組みや使い方を教えていただいた。集中して楽しく製作することができ、手作りのよさを実感した。トートバッグ作りは、「楽しくソーイング」の見本作品になる実技研だった。



【グループでの調理実習】



【調理実習後の会食】



【トートバッグの製作】

② 研究授業

題材名 5年「食べて元気に」（開隆堂） 授業者 御船小学校 中川 聖介 教諭

中学校技術・家庭部会と小学校家庭部会との合同研修で授業研究会を行った。本題材は、栄養素とその働き、食品の栄養的特徴を知り、栄養を考えた食事に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けるとともに、日常生活で活用する能力を育てることをねらいとしている。偏食・少食が多いという児童の実態から、食への意識を高めるために保健体育の健康分野との関連を図った。また、単に知識の伝達のみで終わる一斉型の指導に陥らないように、「知識構成型ジグソー法」を用いることで、主体的に学習に取り組む姿が見られた。暗号を解読するために班で役割分担した資料を調べ、児童は、班長を中心に自治的な話し合いの楽しさを味わっていた。



【エキスパート活動】



【ジグソー活動】



【クロストーク】



【学習のまとめ】

(2)成果と課題（成果○ 課題●）

- ジグソー法を用い、問題解決をする学習づくりを行うことで、児童の意欲を高め、主体的に学習することができた。
- ペア学習で一人調理実習を行い、児童同士が互いにアドバイスし合い、学び合えるようにすることで知識や技能の定着を図ることができ、児童の達成感や自信につながった。
- コミュニティスクールを活用し、地域ボランティアの方々の方が上手に関わっていただけることで、安全面の支援や児童へのアドバイスなどで、児童が安心して活動することができた。
- 児童の実態を把握し、授業者が児童の暮らしを知り、個に応じた支援や実態に即した学習づくりを行うことができた。特に配慮が必要な児童においては、児童が意欲的に学習に取り組むことができるように支援をし、家庭との連携を図りながら学習を進めた。
- 中学校技術・家庭部会との合同研修を行うことで、小学校や中学校の実態、小学校の家庭科学習で付けるべき力、それが中学校の学習でどう深められるのかなど、小中の連携を図ることができた。今後も合同研修会を続けていくことは有意義である。
- 実技研修では、講師を招いて調理実習やミシン実習を実施し、楽しく役に立つ研修ができた。また、災害時における調理の工夫や手作りのよさを実感することができた。
- 他教科との関連を図ったり、児童が達成感や成就感を味わうための手立てや工夫をしたりして、家庭での実践意欲につながることができた。
- 評価方法については、次の実践への意欲を高めるために研究を深める必要がある。

4 実践事例

(1)授業の概要

題材名 5年「食べて元気に」（開隆堂） 授業者 益城中央小学校 青木 秀憲 講師
〈自評〉

- ・1学期の調理実習では、できる子に任せる傾向が見られたので、一人調理実習を行い、確かな知識・技能の習得を目指した。
- ・実習前に、みそ汁について調べたり、聞き取りをしたりして意欲を高めた。また、懇談会や通信等で家庭に呼びかけ、予習をした児童もいた。
- ・一人調理で達成感を味わうことができた。週末には、家庭での実践につなぎたい。

〈研究協議〉

- ・ボランティアの方々との関わりがよく、児童にとって生きた知識に触れる機会となった。
- ・友達やボランティアの方のサポートで上手に作ることができた喜び、一人調理の良さが実感できる授業、実生活につながる授業だった。
- ・だしの分量やだしの取り方、みその入れ方、味見などについては、指導が必要である。

〈まとめ〉

- ・学習の中でボランティアの方々との可能性のある授業だった。
- ・知識や技能が身に付く、自分がやったことをアドバイスできるなど一人調理の良さがある。
- ・ボランティアの方は、児童がやるのが大事という認識があるので関わり方が上手である。
- ・熊本地震により、生活を立て直すことに苦労されている家庭が多い。調理をすることは、家族の一員として家庭を助けるための第一歩となる。
- ・明るい学級集団づくり、すばらしい学級経営がなされ、児童の学習する姿や表情がよかった。

(2)学習指導案

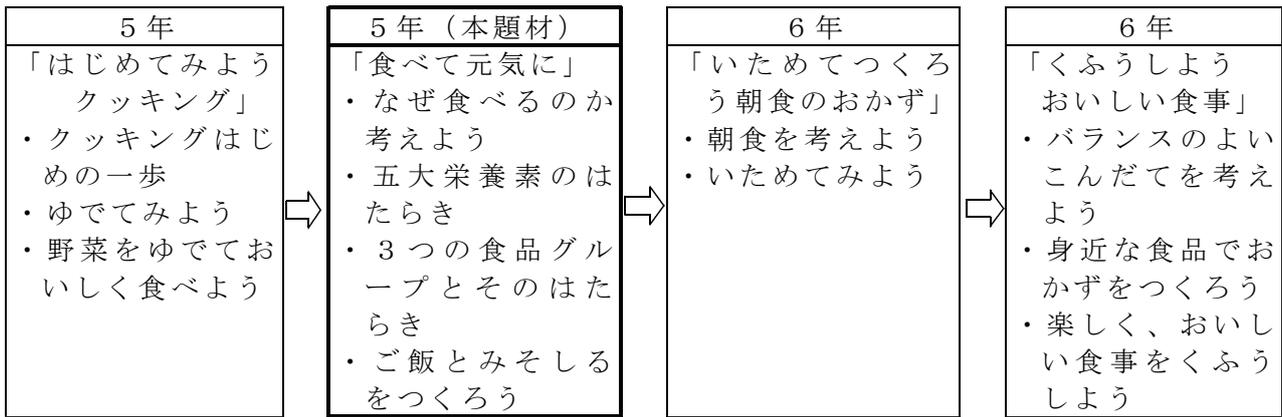
1 題材名「食べて元気に」（開隆堂「わたしたちの家庭科5・6」P42～49）

2 題材について

- (1) 本題材は、日常の食事を見つめなおすことや実際に調理を行うことを通して、日々の食事への関心を高め、食事の役割を知ったり、食事を楽しむための工夫や実践を考えたりすることをねらいとしている。具体的には、五大栄養素の役割とそれぞれの食品がもつ栄養素の特徴について知り、食品を組み合わせてバランスよく食べることの大切さを理解すること。また、日常生活の中で足りない栄養素について考えたり、家族の一員として家族の栄養を考えながら調理を行ったりすることである。

児童には、ご飯とみそ汁という我が国の伝統的な日常食のよさについても気付かせたい。古くから我が国の食事の中心となってきたご飯とみそ汁について知り、調理を行うことは、日々の健康な食事を考え、実践していくために重要なことであると考え。本題材の後半では、学校での一人調理と家庭での調理を位置づけることによって、食に対する意識を高めるだけでなく、児童

が家庭での実践を行っていくための技能と意欲の向上をねらいたい。
 (2) 本題材に関する系統は以下のとおりである。



(4) 指導に当たっては、次の点に留意する

〈視点1〉生活に根差し、確かな知識と技能を獲得する実践に

本題材の大きな目標として、家庭で実践をするための技能と意欲の向上を掲げている。その目標を達成するために、調理実習では、1人で調理を行う形をとる。1学期の調理では、班で調理をしたために、どうしても技能や意欲の差から調理を行う児童にばらつきが見られ、調理が終わってもただ楽しく作ったものを食べただけという児童も少なくはなかった。この課題を克服するために、1人で調理をする形式をとり、授業の際にもなるべく他の人の力を借りない形で行いたい。1人調理の経験を積むことで、家庭生活でも活用できる技能を獲得と家庭での実践意欲の喚起につなげたい。また、本題材は、授業の中だけで終わるものではなく、生活の中でこそ生きてくる。そのために、授業終了後にも給食時間の中で栄養素について聞いたり、五大栄養素ごとに献立表を色分けさせたりするなどの取り組みを行い、これからの家庭科の学習へとつなげたい。

〈視点2〉地域の人とのつながりを感じる実践に

学習指導要領A(3)にもあるように、家庭生活は地域の人々との生活で成り立っており、地域の人々協力が大切である。本校は、コミュニティースクールとして地域のボランティアの方々が見守りや書道、裁縫や調理などに協力をしてもらう体制ができている。本校の特色を活かし、家庭科の学習を通して、今まで地域の人々たちが積み重ね、慣れ親しんできた知識や技能に触れるだけでなく、地域の人々とのつながりを深めていくことをねらいたい。

3 題材の目標

- (1) なぜ食べるのかを考え、日常の食事や使われている食品に関心を持ち、栄養バランスを考えた食事を大切にしようとする。
- (2) 五大栄養素を知り、食品に含まれる栄養素の体内での主な働きがわかる。
- (3) 五大栄養素の働きによる食品のグループ分けができる。
- (4) ご飯とみそ汁に関心を持ち、調理することができる。

4 題材の評価基準

家庭生活への 関心・意欲・態度	生活を創意工夫する 能力	生活の技能	家庭生活についての 知識・理解
○毎日の食事に関心を持ち、栄養について考えたり、食事のとり方について考えたりしている。 ○ご飯とみそ汁の調理に関心を持ち、調理しようとしている。	○食べさせる相手のことを考え、おいしく栄養のあるみそ汁をつくるために自分なりに工夫しようとしている。 ○日常よく使用される食品や地域の特産品を用いた調理について考えたり、自分なりに工夫したりしている。	○ご飯の調理やだしの取り方についての基礎的・基本的な技術を身につけている。 ○みそ汁を調理する計画をたて、自分1人で調理することができる。	○食事の大切さや役割について理解している。 ○五大栄養素の種類と働きについて理解している。 ○ご飯とみそ汁の調理の仕方について理解している。

5 本時の学習

- (1) 目標 **調理児童** 自分で立てた計画に基づいて、1人でみそ汁をつくることできる。
観察児童 調理の観察を通して、ペアの児童に助言をしたり、自らの家庭での実践について考えたりすることができる。

(2) 展開

過程	学習活動	指導上の留意点及び評価	備考
学びをつかもう 5分	<p>1 前時に立てた自分の計画を確認する。</p> <p>2 調理の際に注意することを確認する。</p> 	<p>○自分の調理を計画通りに進めるために、必要な調理器具、材料、手順を確認しておく。</p> <p>○火の扱いには、十分注意することやペアの人ボランティアの人の頼らず、自分の力で頑張って挑戦することを確認する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">いつもお世話になっているボランティアの方々にみそ汁をつくらう。</div>	計画表
し っ か り 考 え よ う 20分	<p>調理する児童</p> <p>3 みそ汁の調理にとりかかる。</p> 	<p>○1人で調理ができたという達成感をもたせるために、調理の際にはできるだけ他の人の力を借りず、自分が立てた計画表を見ながら行う。</p>	計画表
	<p>調理をしない児童</p> <p>3 みそ汁の調理の様子を評価する。</p> 	<p>○できるだけ、自分1人の力で行うように指示を出したり、手伝ったりすることは極力少なくするが、危険な時はペアの児童やボランティアの方々の判断で手助けするようにする。</p> <p>○ボランティアの方々にも調理のチェックに入っただき、調理の様子を評価してもらう。</p>	チェック表
き つ ち り ま と め よ う 20分	<p>4 みそ汁を試食する。</p>  <p>5 調理をふりかえる。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p>〈B基準〉</p> <p>1人で計画書通りに調理をすることができる。 (チェックシート、観察により評価)</p> </div>	<p>○相手意識や自分の取り組みを明確にするために、試食の際には、どこに気がつけたか、どこがポイントか、どこを頑張ったかを伝えるようにする。</p> <p>○ボランティアの方々にも試食に参加していただき、料理をつくる喜びが感じられるようにする。</p>   <p>○家庭での取り組みにつながるように、1人でできたということを確認し、自信を持たせる。</p> <p>○チェックをした児童は、これからの家庭での実践につなげることができるように調理者の児童と一緒にふりかえりを行うようにする。</p>	<p>チェック表</p> <p>計画表</p>