

1 研究テーマ

「学びを生かし、豊かな人生を育む技術・家庭科教育」
 ～生活での気づき・発見が喜びに変わる「分かる・楽しい」授業を目指して～

2 研究経過

第1回			第2回			第3回 (中止)		
期日	人数	場所	期日	人数	場所	期日	人数	場所
7/14	7人	嘉島中	11/27	6人	嘉島中	2/4		嘉島中

3 研究の概要

(1) 研究の内容

① 授業力向上を目的とした研究授業の実施

本会では全員が免許外指導者という状況であり、各学校における指導の充実を図るためには何が必要だろうかということを考え、まず各担当者が疑問に思っていることや困っていることを事前に調査した。そして、授業を通して生徒に家庭分野の授業の重要性や必要性を感じさせたいと考えた。また、生活に生かせる力を養うために指導者の授業力の向上が一番重要であると考え、研究授業を行うこととした。なお、予定では外部助言者として家庭分野の専門家を招いていたが、都合で実現できなかった。また、今年度は新型コロナウイルス感染防止対策の関係で、毎年行っていた小学校家庭科部会との交流は行っていない。

ア 研究授業（11月27日 場所：嘉島中学校）

内容B「食生活と自立」における「分かる・楽しい」授業の提案

授業者：嘉島中学校 奥田 恭隆 教諭



写真1 導入での旬クイズの様子



写真2 旬とそうでない食品の違いを考える

(ア) 自評及び意見・感想

- 今までの実践で、旬の季節やそのすごさについて知らない生徒が多く、旬の素晴らしさに気付かせたいと思い、この授業を設定した。生徒の生活経験の差が大きく、食材を多様に提示したことで、考えにくくなってしまった。野菜のみ提示するなど絞って考えさせても良かった。最後は、生徒が「旬ってすごい!!」に行き着いたので、授業のねらいは概ね達成できた。（自評）
- 旬の捉え方が2つ（食品が多く出回る時期と味が美味くなる時期）あるが、今回の授業ではどちらの捉え方で行ったのか？→授業者としてもその2つで悩んだが、教科書に記載のある、多く食品が出回る時期との捉え方を生徒には伝えた。口頭で、美味くなる時期という捉え方もあると伝えた。
- 普段、この内容は教科書のみでさらっと取り扱っていた。旬クイズに始まり、生徒の生活に身近な食品について考えさせていたので、生徒は旬についてしっかりと考えていた。
- 授業の最初に、題材を通したゴールの姿が提示されたのが良かった。それにより本題材で働かせる見方・考え方を捉えやすくなっていたと思う。

② 各学校の実践発表

第3回の研修で行う予定であったが、新型コロナウイルス感染対策のため実施できなかった。

(2) 成果と課題 (○：成果 ●：課題)

① 授業力向上を目的とした研究授業の実施

- 旬クイズなどICT機器を上手く使い、生徒の興味関心を高める工夫がされていた。更に、それを部会員に配布したので、各学校の授業ですぐに活用できるためとても皆、喜んでいました。
- 授業の意図がよくわかる授業を見せることが出来ていたのがよかった。授業者の単なる思いだけでなく、生徒の実態や社会の情勢などを考えた授業設計が出来ていた。この教科では、これから社会に出て「自立」できる人となるための力を育てなければならない。参観者にはそれがしっかりと伝わっていた。
- 免許外の指導者で構成されている部会のため、自分自身の授業実践で大丈夫なのかが不安である。お互いに授業を見合う中で意見を交換し、学んだことを自分の実践に生かすことができていたことが最大の成果である。
- 他教科との関連について考えていく必要がある。本時では、社会科の「需要と供給」とつながるところがあった。しかし未習事項のため、生徒が考えにくい様子が見られた。この点についても、授業研究会で意見を交わすことが出来たので良かった。
- 今年度は小学校家庭分野部会との合同授業研究会が出来なかった。同じ教科でもお互いに様々な発見があるので、来年度以降は前年度同様に実施していきたい。

② 各学校の実践発表

- この研修は、とても意義のある研修であるため、来年度はぜひ実施し、授業者の不安や悩みを少しでも減らし、生徒に授業で還元していきたい。

4 実践事例

(1) 学習構想案 (嘉島中 奥田教諭)

第1学年 技術・家庭科 (家庭分野) 学習構想案

日時 令和2年11月27日 (金) 第5校時
場所 嘉島中学校 被服室
指導者 教諭 奥田 恭隆

1 題材構想

題材名	B 衣食住の生活 「食品の選択と保存」(開隆堂 p. 82～p. 93)	
題材の目標	(1) 日常よく用いられている食品の品質を、外観や表示などから見分けることができる。 (2) 日常生活と関連付け、用途に応じて適切に選択ができる。	
題材の評価規準		
生活や技術への関心・意欲・態度	食品の選び方や保存について関心をもって学習活動に取り組み、食生活をよりよくしようとしている。	
生活を工夫し創造する能力	食品の選び方や保存について課題を見付け、その解決を目指して工夫している。	
生活の技能	食品の選び方や保存に関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。	
生活や技術についての知識・理解	食品の選び方や保存について理解し、基礎的・基本的な知識を身に付けている。	
題材終了時の生徒の姿 (題材のゴールの姿・期待される姿)		
食品が口に入るまでの流れがわかり、手に取った食品の特徴や情報を理解した上で、適切に食品を選択し、購入、保存することができる。		
題材を通した学習課題 (題材の中心的な学習課題)	本題材で働かせる見方・考え方	
私たちが食べている食品はどこからきて、どのような流れで口に入るのだろうか？	「健康・快適・安全」、「経済性」、「需要と供給」、「比較」、「環境負荷」、「情報の判断」等の視点で食生活を見直し、工夫すること	

指導計画と評価計画（7時間扱い 本時2／7）			
過程	時間	学習活動（「問い」を設定しても可）	評価の観点等 ★は記録に残す評価の場面で「具体的評価規準を記載」
1	1	<ul style="list-style-type: none"> ○給食に使われている食品を発表する。 ○食品の生産・加工、貯蔵、流通について理解する。 ○食品を消費するうえで、大切なことは何かをまとめる。 	<p>★【関】（ワークシート）</p> <p>食品がどのように食卓まで来たのかを考えようとしている。</p>
2	1	<ul style="list-style-type: none"> ○生鮮食品について理解する。 ○「旬」クイズをする。 ○旬でない食品が一年中買うことができるのはどうしてなのか考える。 ○旬の食品とそうでない食品の違いは何かを考える。 	<p>★【知】（ワークシート）</p> <p>生鮮食品の特徴が理解できる。それが一年中食べられる理由を考え、旬のものとそうでないものとの違いを考え、説明できる。</p>
3	1	<ul style="list-style-type: none"> ○昨日の食事では、どのような加工商品が使われていたかを考える。 ○加工食品の目的と保存の原理を理解する。 ○加工食品の特徴をまとめる。 	<p>★【技】（ワークシート、観察）</p> <p>教科書を参考に加工食品の特徴をまとめることができる。</p> <p>★【知】（ペーパーテスト）</p> <p>加工食品の目的と特徴、保存の原理について理解している。</p>
4	2	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の表示にはどのようなものがあるかを調べる。 ○生鮮食品、加工食品の表示の特徴を理解する。 ○食品添加物について、どう考えるか、理由まで考えて話し合う。 ○食品の表示内容を確認する。 	<p>★【知】（ワークシート）</p> <p>原材料や食品添加物、栄養成分、期限表示、保存方法などの表示の意味が分かる。</p>
5	1	<ul style="list-style-type: none"> ○食品を購入するときは、どのように判断しているか考える。 ○食品の選択・購入時の注意点を知り、適切な保存の仕方を理解する。 ○食品の選択・購入の注意点と、適切な保存方法をまとめる。 	<p>★【工・創】（ワークシート）</p> <p>用途に応じた食品の選択について、収集・選択した情報を活用して考え、工夫している。</p> <p>★【技】（学習ノート）</p> <p>表示を理解して、良否を見分け、選択することができる。</p>
6	1	<ul style="list-style-type: none"> ○食に関するどんな情報に関心があるかを話し合う。 ○食についての情報の収集、判断について考える。 ○食についての情報の収集と判断について大切なことをまとめる。 	<p>★【関・知】（観察・発言）</p> <p>食品の安全と情報について正しい情報を収集し、情報の正しい選択ができる。</p>

4 本時の学習

- (1) 目標 ○生鮮食品について理解できる。
○旬の食品が一年中食べられる理由に気づき、旬の食品とそうでないものの違いが分かる。
- (2) 展開

過程	時間	学習活動 (◇予想される生徒の発言)	指導上の留意事項 (学習活動の目的・意図, 内容, 方法等) ★家庭学習のポイント
導入	10分	1 「旬」とは何か知る。 2 旬クイズに答える。 【めあて】 「旬」のことが、よくわかる！！	○旬とは、食品がたくさん出回る時期のことであることを知らせる。 ○クイズを通して、楽しみながらも旬への疑問(学習活動3)を抱かせるようにする。
展開	35分	3 様々な食材が旬に関係なく、一年中食べられる理由を考える。 ◇ビニールハウスで育てているから ◇食品を輸入しているから ◇保存して貯蔵しているから(魚やタケノコなど) ◇地球温暖化の影響？ 4 旬の食材とそうでないものの違いを考える。 【中心発問】 「旬」の食材とそうでないものの違いは何だろう？ ○個人→班→全体の順に共有する。 ◇値段、味(脂の乗り)、栄養価、色合い 【期待される学びの姿】 ○自分の考えを持ち、その考えを他者と共有しながら深めている姿。 5 旬とそうでないものの違いについての資料を見る。 ◇こんなにも栄養価が違うんだなあ。 ◇栄養価が高くて、味もいい、値段も安いなんて、旬ってすごいなあ。 ◇旬のものを食べる方がお得だぞ。	○考えやすいように、いくつかの食品で例示を行う。 ○子どもの生活経験から様々な意見が出ることが予想される。肯定的に受け止めさせ、より意見を出しやすくする。 ○環境に起因する意見が出た場合は、とても重要なので、意識的にほめる。 ○違いについては、そう思った理由まで考えさせるようにする。 (課題解決に向けた見通しを持つ手立て) 食材の写真カードを提示し、それを見て考えることで、違いがイメージしやすくなるようにする。 ○資料は以下の①～③を提示する。 ① 季節によるいちごの流通量比較グラフ ② ほうれん草の栄養素量比較グラフ ③ みかんの流通量と価格のグラフ 【具体の評価規準】 知識・理解 ○生鮮食品の特徴が理解できる。それが一年中食べられる理由を考え、旬のものとそうでないものとの違いを考え、説明できる。(方法: ワークシート)
終末	5分	6 本時のまとめをする。 【まとめ】 食品には「旬」の季節があり、旬のものは栄養価が高く、価格も安い。 7 一枚の写真を見て、その謎に気付く。 ◇カツオの旬はいつだろう。 ◇春や秋のどちらが旬なのかな。 ◇どちらの方がおいしいだろう。	★カツオの写真を提示し、あえて正解を伝えず、実生活で確認させるようにする。 (春→初鰹、秋→戻り鰹)