

# 教科等研究会（小学校家庭科部会）

## 令和3年度 研究活動のまとめ

### 1 研究テーマ

くらしをみつめ、家族や地域の一員として  
生活をよりよくしようと工夫する児童の育成  
～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		
6/18	9名	嘉島西小	8/2	11名	益城中	11/12	嘉島東小	吉田幸広	2/4	嘉島西小	実践発表会

### 3 研究の概要

#### (1) 研究の内容

##### ア 夏季研修「消費者教育について」の講話と「防災食」についての講話・実習

「消費者教育」については、県の消費生活課から内村 恒子講師をお招きして講話を行った。学習指導要領解説小学校家庭科編では、「買い物の仕組み、売買契約の基礎」中学校では「クレジットカードなどの三者間契約」について、自立した消費者を目指し教育を行う必要があることを確認した。自立した消費者とは①被害にあわない消費者②合理的意思決定のできる消費者③社会の一員として、より良い市場と、よりよい社会の発展のために、積極的に関わろうとする消費者である。今回は自立した消費者を目指すための授業に活用できる資料等の紹介や実践に活用できる内容であった。

「防災食」については、益城町保健福祉センターより塚田千尋講師をお招きして、熊本地震の際、水がなく調理に困ったことや、たんぱく質やビタミンの栄養不足、離乳食が不足した経験等を元に、それを改善するための、鍋一つで調理できる袋を使った料理の実習を行った。被災した際の有効で、普段の備えについても詳しく研修することができた。



##### イ 授業実践

題材名 6年「まかせてね 今日の食事」（開隆堂） 授業者 吉田 幸広 教諭

本題材は、小学校家庭科の調理学習の総まとめとして位置づけられ、それまでの知識や技能を生かし、一食分の献立を考え、調理をする力を高めることをねらいとしている授業に取り組んだ。家庭科の授業においては昨年度から感染症予防のため、調理実習ができていない学校が多い。その中で児童に感染症予防をしながらどんな実習ができ、技能の習得を図っていくのかという点も、授業づくりをする中での視点において研究協議を行った。また、家庭科の授業の中での「見方・考え方」にも視点（献立を作る際の相手意識）を置いた授業づくりを行った。

#### (2) 成果と課題

##### ア 夏季研修「消費者教育について」の講話と「防災食」についての講話・実習

- 講師から消費社会についての現状を聞き、消費教育の重要性を実感した。
- 熊本地震の経験から得た学びを、次に生かすための防災教育について知る機会となった。
- 感染拡大状況のため、実習・試食ができず、見学のみとなったことが残念だった。

##### イ 授業実践（題材名 6年「まかせてね 今日の食事」）

- 単元導入で献立作りの目的意識を確認することで、献立作りをレベルアップする際に、自分の生活経験をもとにした発言があり、生活に生かすという視点を子どもたちにもたせることができた。
- 栄養教諭の中山先生と打ち合わせを2回行い、事前に全児童の献立に目を通し、実態把握を行ったことで、学級担任と専門的な知識を持った栄養教諭で協力しながら個別支援を行うことができた。

また、児童の意欲も高まった。

○単元を通して、学びの足跡が残るシートの工夫があり、子どもの思考の手助けとなっていた。

○感染症予防という視点において、調理実習の際の配慮工夫点について実践校の取り組みを聞くことができた。

●子どもの目的意識は具体的にすることと、何をもってレベルアップとするのか、基準についても検討が必要である。

●実習がすべてできないのではなく、何ができるかという視点で学びの保証を行う必要がある。

例（コンロの操作について。湯を沸かす。材料の基本的な切り方の練習等）

#### 4 実践事例

##### (1) 授業の概要

題材名 6年「まかせてね 今日の食事」（開隆堂） 授業者 吉田 幸広 教諭

本題材は、小学校家庭科の調理学習の総まとめとして位置づけられ、それまでの知識や技能を生かし、一食分の献立を考え、調理をする力を高めることをねらいとしている。栄養素や彩りだけでなく、食の安全性、地産地消、必要な分量、環境に配慮した買い物の仕方等も含め、計画を立てさせ、自らの家庭生活をより良いものにしようとする態度を育てることをねらいとしている。

##### (2) 学習構想案

### 第6学年1組 家庭科 学習構想案

日時 令和3年11月12日(金)第5校時  
場所 6年1組教室  
指導者 吉田 幸広

#### 1 題材構想

単元名	まかせてね 今日の食事		
題材の目標	(1) 栄養のバランスを考えた一食分の献立の作り方や、環境に配慮した買い物・調理の仕方を理解し、それらに係る技能を身に付ける。【知識・技能】 (2) 栄養のバランスや買い物の仕方、環境に配慮した調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、実践を評価改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。【思考力・判断力・表現力等】 (3) 家族の一員として、生活をよりよくしようと工夫し、実践しようとする。【学びに向かう力、人間性等】		
題材の評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	一食分の献立の栄養のバランスや、買い物の仕方、環境に配慮した調理の仕方について理解するとともに、購入に必要な情報の収集・整理が適切にできる。	一食分の献立の栄養のバランスや買い物の仕方、環境に配慮した調理の仕方について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などして課題を解決する力を身に付けている。	家族の一員として、生活をよりよくしようと、栄養を考えた食事や買い物、環境に配慮した生活について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、ふり返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとしている。
題材終了時の児童の姿(単元のゴールの姿・期待される姿)			
栄養のバランスを考えながら、一食分の献立を考えることができる児童。 地産地消や旬の時期を考えて食材を選んだり、環境に配慮した買い物や調理をしたりすることができる児童。 自分や家族の健康を考えて、食生活をよりよくしようとする児童。			
題材を通した学習課題		本題材で働かせる見方・考え方	
栄養のバランスや食材の選び方を考えて一食分の献立を考えよう。 環境に優しい調理の仕方を知り、調理をしよう。		栄養素の主な働きに目を向け、栄養のバランスを考えた献立を考える。 食品の産地や安全性に目を向けて、よりよい食材を選ぶ。 環境への影響を考えて、調理の仕方を考える。	
指導計画と評価計画			
過程	時間	学習活動	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」
一	1	①献立を立てる上で、必要なことや大切なことを考える。	★【知】(発言・記録) 主食・主菜副菜・汁物を組み合わせることや、栄養素の働きを考えてバランス良く食材を選ぶことが、献立を考える上で重要であることを理解している。
二	8	②一食分の献立を考える。	★【思】(ワークシート) 栄養のバランスを考えて、献立の案を考えている。
		③献立の内容を検討し、よりよい献立をつくる。(本時)	★【思】(発言・ワークシート) 一食分の献立の工夫の仕方を知り、よりよい献立を考えている。
		④材料や必要な分量を調べて、調理の計画を立てる。	★【思】(発言・ワークシート) つくろうと思う献立について、作り方や必要な食材の分量を調べている。
		⑤⑥地産地消の良さや食品の安全性の大切さを知り、自分が使いたい食材を選ぶ。 ⑦環境への影響を考えた調理の仕方を調べる。	★【思】(発言・ワークシート) 産地や消費期限などを確認し、どのような食材を選べばよいかを考えている。 ★【知】(ワークシート) 環境に優しい買い物や調理の仕方を理解している。
		⑧⑨計画に沿って調理しよう。 (コロナ禍で調理ができないので、家庭で取り組む課題とする)	★【思】(ワークシート・保護者の感想) 計画に沿って調理をしている。
三	1	⑩学習をふり返り、今後の生活に生かすことを考える。	★【思】(ワークシート) 学習をふり返り、自分ができたことや課題について考えている。 ★【態】(ワークシート) 学習をふり返り、これからの生活に生かしていきたいことを自分の言葉でまとめている。

## 2 単元における系統及び児童の実態

学習指導要領における該当箇所																
小学校学習指導要領第5学年及び第6学年 B 衣食住の生活(1)食事の役割 イ (3)栄養を考えた食事 ア(ア)(イ)(ウ)イ C 消費生活・環境(1)ものや金銭の使い方と買い物 ア(ア)(イ)イ (2)環境に配慮した生活 アイ																
教材・題材の価値																
本題材は、小学校家庭科の調理の学習の総まとめとして位置づけられている。児童はこれまでに「ゆでる」「いためる」などの調理法やご飯・みそ汁の調理、朝食の献立の作り方などの学習してきた。それらの知識や技能を生かし、一食分の献立を考え、調理をする力を高めることを狙いとしている。その際は、栄養素の働きや彩りを考えて献立をつくるだけでなく、食品の安全性を考えて材料を選んだり、地産地消や必要な分量を考えるなど、環境に配慮した買い物の仕方を考えたりすることを意図して計画を立てさせる。これらの活動を通して、よりよい食生活を送ろうとする児童を育てることができると考える。小学校家庭科の食生活の分野の学びを確かなものにし、中学校での学習につなげるとともに、自ら家庭生活をよりよいものにしていこうとする態度を育てたい。																
本単元における系統																
5年「おいしい楽しい調理の力」 ゆでる調理について、課題をもって基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、おいしく食べるための調理計画を考え、調理の仕方を工夫することができる。	6年「朝食から健康な1日の生活を」 朝食の役割と栄養、いためる料理について、課題をもって基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、調理計画を考え、いためる調理の仕方を工夫することができる。															
5年「食べて元気!ご飯とみそ汁」 食事の役割と栄養、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理について、課題をもって基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、調理計画を考え、調理の仕方を工夫することができる。	6年「まかせてね 今日の食事」 栄養を考えた食事について、課題をもって一食分の献立と環境に配慮した調理に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、栄養のバランスを考えた一食分の献立を工夫することができる。															
中学校 技術・家庭科																
児童の実態																
○ アンケートの結果から(令和3年10月実施)																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>家で料理をすることがある。</th> <th>人数</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>よくある</td> <td>4</td> <td>16.7</td> </tr> <tr> <td>時々ある</td> <td>12</td> <td>50.0</td> </tr> <tr> <td>あまりない</td> <td>5</td> <td>20.8</td> </tr> <tr> <td>まったくない</td> <td>3</td> <td>12.5</td> </tr> </tbody> </table>	家で料理をすることがある。	人数	%	よくある	4	16.7	時々ある	12	50.0	あまりない	5	20.8	まったくない	3	12.5	【よくつくるもの】 卵焼き4 みそ汁2 食パンのアレンジ1 カレーライス2 シチュー1 肉巻き1 目玉焼き2 茶碗蒸し1 豚汁1 スクランブルエッグ5 ラーメン1 パスタ1 パンケーキ2 サーターアングギー1 チーズケーキ1 クッキー1 インスタント食品1
家で料理をすることがある。	人数	%														
よくある	4	16.7														
時々ある	12	50.0														
あまりない	5	20.8														
まったくない	3	12.5														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>自分で食事の材料を買いに行く(買い物の手伝いでもOK)ことがありますか。</th> <th>人数</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>よくある</td> <td>3</td> <td>12.5</td> </tr> <tr> <td>時々ある</td> <td>8</td> <td>33.3</td> </tr> <tr> <td>あまりない</td> <td>8</td> <td>33.3</td> </tr> <tr> <td>まったくない</td> <td>5</td> <td>20.8</td> </tr> </tbody> </table>	自分で食事の材料を買いに行く(買い物の手伝いでもOK)ことがありますか。	人数	%	よくある	3	12.5	時々ある	8	33.3	あまりない	8	33.3	まったくない	5	20.8	
自分で食事の材料を買いに行く(買い物の手伝いでもOK)ことがありますか。	人数	%														
よくある	3	12.5														
時々ある	8	33.3														
あまりない	8	33.3														
まったくない	5	20.8														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>自分で献立をすることがある。</th> <th>人数</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>よくある</td> <td>0</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>時々ある</td> <td>3</td> <td>12.5</td> </tr> <tr> <td>あまりない</td> <td>2</td> <td>22.2</td> </tr> </tbody> </table>	自分で献立をすることがある。	人数	%	よくある	0	0.0	時々ある	3	12.5	あまりない	2	22.2	【買うときに気をつけていること】 値段を見る 4 消費期限を見る 4 頼まれたものを間違えないように買う 1 つくるものに合った食品を選ぶ 1 エコバッグを使う 1 産地がどこかを見る 1 特に気をつけることはない 1			
自分で献立をすることがある。	人数	%														
よくある	0	0.0														
時々ある	3	12.5														
あまりない	2	22.2														
<考察> アンケートの結果から、子どもたちは家庭科で習った料理をつくったり、おやつを作ったりしていることが分かる。しかし、その数は決して多くなく、レンジを使っただけのシンプルなものも多かった。買い物の仕方については、全くないという児童は少なく、これまでに学習した値段や消費期限を見るなどのことに気をつけて購入しているようである。一部ではあるが、エコバッグを使うことや、産地を見るなどの行動を取っている児童もいた。エコバッグについてはレジ袋の有料化の影響があり、生活面でも身近に考えることになっているようである。自分で献立を考える児童は少なく、経験はほとんどないと考えられる。これらのことから、児童に献立を考えさせる活動は貴重な体験であり、栄養のバランスや環境に配慮した買い物などの視点をもって調理の学習に取り組ませることは、とても有意義なことであるとえられる。さらに今年度はコロナ禍の影響で5年生時に調理実習を一度も経験せずに現在を迎えているので、調理の技能を学校で見とることがほとんどできていない。そのため、基礎的な技能の確実な定着のための事前の取組も重要である。																

## 3 研究の視点

研究主題
暮らしをみつめ、家族や地域の一員として生活をよりよくしようと工夫する児童の育成 ～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～
研究主題についての取組
(1) 家族や地域の人々との関わりに目を向け、課題に気づく。 ① 自分が食べているものがどのように準備されているのかを考えさせ、自分の果たすべき役割や家族の働きに目を向けられるようにする。 ② 食材は様々な地域でつくられて運ばれてきていることや、その中には地元でとれている作物もあることに気づかせ、地産地消の考え方や我が国の農業・漁業・畜産業などとの関連を考えさせる。 ③ 調理の仕方や栄養素の働きを考える活動を行うとともに、自分の普段の食生活をふり返りながら学習を進め、自分なりの課題をもって学習に臨めるよう配慮する。
(2) 家庭生活を大切にしている心情、学んだことを生活に生かし、実践する。 ① 食事の準備をしてくれる家族や、食品を生産している人々の思いに触れる機会を設け、食生活がたくさんの人々に支えられていることに気づかせる。 ② 自分の食生活や買い物・調理の仕方を向上させる方法を考えさせることで、環境に配慮した行動の仕方を身に付けさせるとともに、自分自身の食生活をよりよいものにしていくという心情をもたせる。 ③ 家族の食事を作るという目的意識を持って学習に取り組ませ、自分自身・家族の健康について改めて考えることができるようにする。 ④ 学習シートを活用して自分の学びの足跡を残させ、できるようになったという達成感をもち、実践できるようにする。

