

# 家庭科部会

**研究主題** 自分の考え方をもち、よりよい生活を目指していく  
子どもを育てる指導

## 1 主題について

自分の思いは、家庭との関わりなしでは考えることはできない。家庭生活をよりよくするためには、生活への関心を高めることが必要である。これらを踏まえ、子どもたちが自分の家庭生活をよりよくしようとする意欲を高め、実感を伴った学習を進められるように本主題を設定した。

## 2 今年度の取組

月 日	実 践 内 容	月 日	実 践 内 容
4月10日	第1回総合研究会 研究主題設定・年間計画作成	8月27日	指導案検討会 (积迦内小学校)
7月28日	夏季実技研究会 (积迦内小学校)	10月30日	第2回総合研究会 授業研究会(积迦内小学校)

## 3 研究内容

### (1) 夏季実技研修会

- ・期 日 平成26年7月28日(月)
- ・会 場 积迦内小学校
- ・研修内容 「脂質の性質を知って、健康な生活を送ろう」
- ・講 師 桝木 瞳美 先生(北地区学校給食センター栄養教諭)

大北会員2名を含め6名の参加であった。桝木先生をお迎えし、「健康な食生活を送るための油との付き合い方」のお話を聞いたり、米粉やひまわり油を使った4品の料理(米粉ざる中華・茄子のひまわり油ソテー・ポン酢とろとろ卵・米粉ごまクッキー)を作ったりした。熱すると酸化し体によくないものになる油と熱しても酸化しない油があり、そのため油によって合う料理も違うものになるというお話を聞いた。その後、桝木先生に様々な質問をしたり、一人一人が日常の油との付き合い方を見直したりするなど、普段の自分の生活と結び付けて考えることができた。



【研修で作った4品】

また、4品の料理作りでは、簡単な材料で、見栄えよく、体にもよいおいしい料理ができる事を知り、早速家で作ってみるという感想も多く、大変有意義な研修となった。

### (2) 授業研究

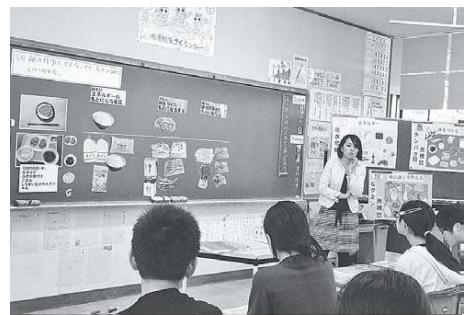
- ・期 日 平成26年10月30日(木)
- ・会 場 积迦内小学校
- ・単元名 6年「くふうしよう 楽しい食事」
- ・授業者 佐藤 理恵子

#### ① 授業者から

- ・初めての6年生担任、そして初めて家庭科を受け持つため5年生でどのような学習をしてきたかがよく分からず、いろいろ迷いながら授業を進めてきた。
- ・本時は、知識・理解の学習内容なので確認問題が必要と思い、先生への昼食のアドバイスということで献立作りの活動を入れたのはよかったですか教えていただきたい。また、本時のまとめには、栄養のバランスの他に色どりや味のバランスも必要だったか教えていただきたい。
- ・時間が延びてしまったので、時間配分などの工夫をしたい。

## ② 協議

- ・自分たちの休日の昼食から授業に入り、給食のメニューと先生の昼食を比較することにより身近な問題としてとらえることができた。しかし、比較をしてねらいに迫るためには、提示する献立は品数はあるがバランスが片寄ったものがよかつた。
- ・食品カードや食材の写真・食品分類表などの教具の準備がよくなされていた。また、栄養教諭からのビデオレターが効果的であった。
- ・各献立の食品を3つの栄養素に分類し比較する際には、シートに何を書くのかポイントを絞った発問が必要であった。グループでの話合いを充実させることで更に深まると思う。
- ・振り返りにキーワードを使うようにしていたのは、言語活動の充実につながる。最後に導入で提示されていた自分の昼食はどうだったかを振り返ることで、次時へのつながりを図ることができると思う。



【2つのメニューの比較から】

## (3) 指導助言（北教育事務所 指導主事 日沼 良樹）

- ・休日の食事調べや2つの献立の比較、教材の準備など本時で考えなければいけないことが意識された指導であった。子どもたちの課題意識を高めていた。
- ・食材の写真カードをグループで操作したことは、ねらいを達成させるために有効だった。カードは自由に操作しやすく、またグループでの教え合いが学び合いの場面となっていた。
- ・栄養教諭がゲストティーチャーとしての役割だけでなく、教材作りや情報提供など専門的なアドバイスを行っていたことが授業に生かされていた。
- ・ねらいに迫るための発問の吟味が必要であった。また、根拠を尋ねる問い合わせ返しやすれを生むような切り返しにより、子どもたちにより深く考えさせることができたと思われる。
- ・振り返りでは、子どもたちに自分の休日の食事に戻って考えさせ、自分の食事を考え直したいと感じさせ、次時につなげたい。
- ・家庭科は、実践的・体験的な活動を通して知識・技能を習得し、それらを基に実践しようとする意欲を高める教科である。実践的・体験的な活動を充実させる一つに、調理実習が挙げられる。献立作りから始まり食材選び・手順の確認・時間配分・調理と進んでいくが、片付けまで一連の流れとして計画させたい。特に、片付けが疎かになりがちなので意識して取り組んで欲しい。
- ・お手伝いなど家庭の中での実践が計画されているが、家庭との連携は双方向でありたい。家庭での実践を充実させることで、更に技能を定着させることができる。

## 4 成果と課題

### (1) 成果

- ・先生や給食の献立という身近な内容と教材の準備で子どもたちが迷うことなく意欲的に活動することができた。
- ・栄養教諭の活用が多方面で授業に生かされていた。

### (2) 課題

- ・子どもの意見を引き出すための発問や授業の展開の工夫について今後考えていきたい。
- ・実践意欲を高めるための技能の習得と家庭での実践を充実させるための手立てを工夫していく必要がある。