

部 長 伊 藤 純 子  
 研究主任 船 橋 恵 美  
 部 員 数 24名

1 研究主題

よりよい生活を願い、考え、実践しようとする子の育成  
 ～「家庭で生かす」「次に生かす」授業づくりを通して～

2 はじめに

本研究会では、家庭科の授業で、児童に基礎的な知識・技能を習得させた上で、家庭生活をよりよくしようとする実践力を育むことを課題にしている。各校で行った授業実践や、食育に関する様々な取組についての報告を持ち寄り、研鑽を深めた。

3 研究経過

5 / 7	実践に向けた計画	11 / 12	実技研修① (講師：栄養教諭)
6 / 11	実践報告会①	1 / 14	実技研修② (講師：栄養教諭)
10 / 8	実践報告会②		
10 / 11	愛知県家庭科教育研究会 知多大会 (11名参加)	2 / 4	反省とまとめ

4 研究の概要

(1) 家庭科の授業や食育に関する取組

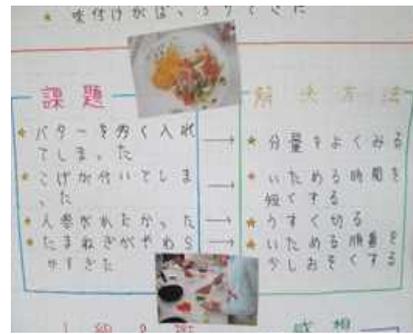
各校での授業や取組の実践報告を持ち寄り、意見交換を行ったり、栄養教諭から専門的な知識を教わったりした。高学年の家庭科の授業や、低学年・中学年の食育指導、総合的な学習の時間などでの取組が報告された。その中から、2つの事例を以下に挙げる。

ア 6年 「朝食から健康な1日の生活を

～いためて朝食のおかずを作ろう～

授業を通して炒める調理の特徴を理解させ、炒めるための基礎的・基本的な技能を身に付けさせた。実習後、調理手順や味付け、作業の段取りなどの改善点とその解決方法を考えさせた。それを家庭での実践に生かすことで、調理ス

キルを向上させるとともに、工夫しながら調理する態度を養った。また、家庭での実践に向け、短時間でできる炒める料理レシピを集め、それを共有させた。児童は、栄養教諭から食材の組み合わせ方や調味料を変えることで料理のバリエーションが広がる等のアドバイスももらい、さらに家庭での実践意欲を高めることができた。

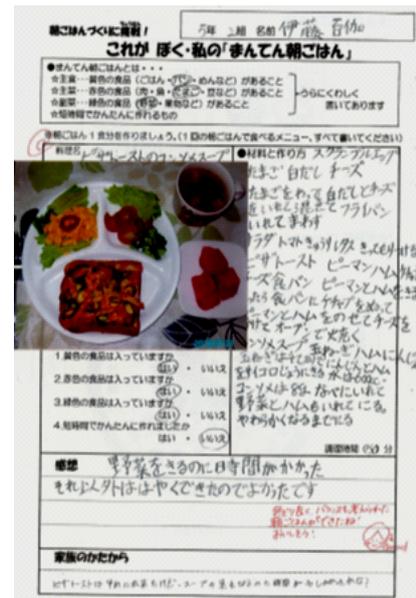


＜調理計画の見直し＞

## イ 5年 朝食を教材とした食育実践

～これがぼく・私の「まんてん朝ごはん」～

夏休み期間中、家庭科等で学んだ知識を活用し、実生活でも生かすことができるように「まんてん朝ごはん」を課題として設定した。まんてん朝ごはん作りのポイントとして、主食・主菜・副菜がそろっていることと、短時間で簡単に作ることができるものと指示した。家庭科の実習で調理した炒り卵と野菜炒め、サラダを作った子や、前日の夜から炊き込みご飯を作った子など、意欲的に取り組んでいる様子が確認できた。家族に喜んでもらえたことで満足感を感じ、振り返りで「また、作りたい。」と述べている子が多かった。



＜ワークシート＞

## (2) 栄養教諭による実技研修

＜献立名＞ なすのジャム スイートポテト風いもち

生活科などで育てることができる夏野菜「なす」を使い、子どもたちでも簡単に作ることができる「なすのジャム」と、乳・小麦を使わない「スイートポテト風いもち」のレシピを考案してもらった。アレルギーのある児童に配慮した材料を使用して実技研修を行うことができた。



＜実習の様子＞

## 5 今後の課題

授業展開を工夫し、学校で指導するだけではなく、家庭と連携して指導を行うことで、朝食について家族で考えるきっかけになった。家庭への働きかけは、やはり大切である。今年度は「食」に関する実践が多かったので、「衣」「住」の領域についても、「家庭で生かす」「次に生かす」ことができる授業について研究していきたい。