

自らの課題を見つけ、日常生活をよりよくしようと考え、工夫する児童の育成

- 1 主題設定の理由
- 2 研究の方法
- 3 研究の実際
- 4 研究の成果
- 5 今後の課題

第8分科会
家庭科教育

伊藤 裕理奈（稲沢・稲沢北小）

研究の概要報告

1 県内の自主的研究活動のとりくみ状況

今次県集会におけるレポート数は10本であった。各レポートの数、内容は次の通りである。

- 1 「食生活分野」(小学校2本、中学校1本)
- 2 「衣生活分野」(中学校3本)
- 3 「住生活分野」(小学校2本)
- 4 「消費生活と環境分野」(小学校1本)
- 5 「保育分野」(中学校1本)

- ・ 持続可能な社会の構築と実生活を関連させた「衣生活分野」「消費生活と環境分野」「保育分野」の実践
- ・ 実生活における課題解決にとりくんだ「住生活分野」「食生活分野」の実践
- ・ ICT機器を活用した「食生活分野」「衣生活分野」の実践

2 今次県集会で論じられた主な課題

(1) 限られた時間数の中で、効率的に子どもたちの学びを引き出すための工夫

ICT機器を活用するとよいという意見が多く出された。実践のまとめをタブレット端末のテンプレートなどを活用するとまとめることが苦手な児童も抵抗なくできる。タブレット端末を用いて共有すれば、閲覧もできる。また、技能の習得のために動画を視聴することも効率的である。思考を伴うものについては、思考を補助するツールを活用することで効率よく思考できる。ただし、物として残すべきものやじっくりとりくむべきことなどを見失わないように見極めることが大切である。

(2) 活動を通して、「何を学ぶか」を明確にする方法

子どもたちがやってみたい、考えてみたいという気持ちを引き出す導入を考え、教員主導にならない工夫が必要である。調理やボタン付けができるようになるなどの活動が目的にならないように、学習したことが未来のどんなことにつながるのかを教員が価値づけることも大切である。家庭科は学習したことを生活のどこでいかすかがわかりやすい教科なので、今まで学習した単元や授業をつなげて、その時間限りにならないようにする。また、活動することが目的になってしまわないように、確かな評価規準を設定するとよい。

(3) 持続可能な社会の実現にむけて、自分たちの生活や現代社会の問題を考える観点をもたせる方法

子どもたちは、衣服の製造やリサイクル・食品ロスなどは、遠い国のことや自分とはかかわりのないこととしてとらえがちである。子どもたちが見えていない部分を見せることで、自分たちも少なからずかかわっている事象がたくさんあることに気付かせることが大切である。教員が子どもたちの無意識を意識化させ、自分事としてとらえさせる必要がある。

(原田 悦子・杉江 清恵)

報告書ができるまで

第72次教育研究愛知県集会にむけて、71次までの成果と課題をふまえた12本の実践が各単組より報告された。

なお、わたくしたちの研究に対し、ご協力いただいた各先生方に心から感謝したい。

助言者 原田 悦子（愛知教育大学） 杉江 清恵（知教連・野間小）
教育課程研究委員 富田 かすみ（名古屋・はとり中） 岡崎 亜澄（名古屋・宝小）
新美 翔子（豊田・上郷中） 阿部 純子（名古屋・沢上中）
竹内 真紀（知教連・八幡小） 小出 めぐみ（愛知・豊明小）
安藤 千佳子（豊田・市木小） 尾崎 里美（安城・東山中）
山田 美保子（名古屋・天白中）

自らの課題を見つけ、日常生活をよりよくしようと考え、工夫する児童の育成

1 主題設定の理由

学習指導要領では、「主体的・対話的で深い学び」の実現にむけた授業改善を推進することが求められており、問題解決的な学習が重視されている。家庭科教育においては、生活の課題に気付くことができる力や、よりよい生活や社会の実現にむけて生活を工夫し、創造しようとする資質・能力の育成をめざしている。

食に関する事前アンケートの結果、児童の実態としては、家庭科が好きな児童や調理をしたいと思っている児童が多く、朝食を食べることが大切だということを理解している児童も多いということがわかった。栄養バランスを意識して朝食のメニューを自分で考えたり、調理したりできるかという質問にも、アンケート上では、肯定的な意見が多かった。しかし、実際の状況を聞いてみると、食品数が多いだけで栄養バランスが偏っていたり、調理しているというより、食材を並べたり、パンに好きな物をのせたりする程度の内容ばかりであった。それらのことから、朝食のメニューを決めて用意することはできても実際は栄養バランスまでは考えることができていない児童が多く、食材のいため方の知識や技能も乏しい児童が多いということが考えられる。そこで、各自が自分の置かれた状況から課題を見つけて、今よりもよい食生活をめざしていけるような児童を育成していきたいと考えた。本研究は、学習指導要領のキーワードである「主体的・対話的で深い学び」を意識してとりこんでいく。まず、自分の課題を見つけ、解決し、生活にいかしていくまでを3段階に分け、題材などの内容や時間のまとまりを見通した学びのステップを設ける。その中で、児童が、自分の食生活に関心を寄せ、よりよくする必要性を見出しながら、自分事として主体的にとりこんでいけるように工夫していく。また、自分の家庭生活以外をなかなか知る経験の少ない児童であるため、仲間や周りの人々など多くの人々とかかわることができる対話的な活動を取り入れ、学ぶことができるようにしたい。それらによって身につけた深い学びを、生活にいかしていくことができるようにしたい。

2 研究の方法

(1) めざす児童像

自ら課題を見つけ、解決し、充実した食生活のために工夫しようとする児童

(2) 研究の仮説

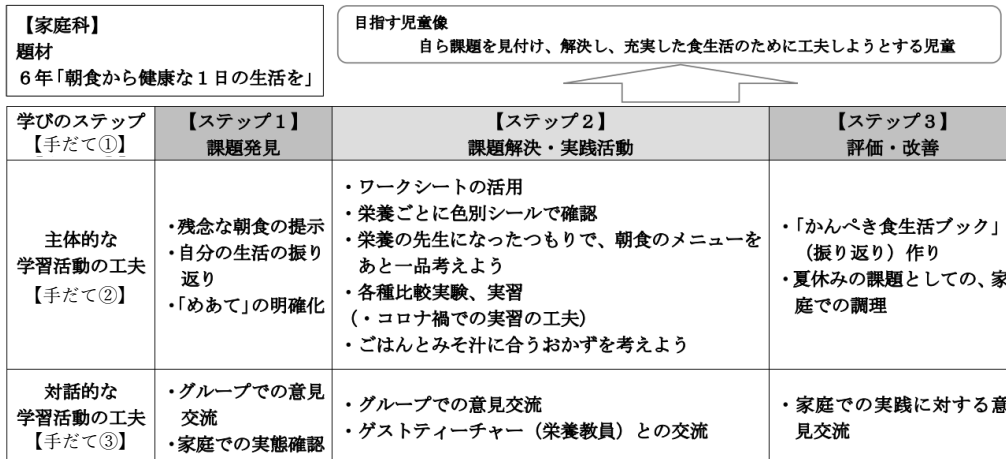
学びのステップを3段階に分けて、主体的・対話的な学習活動を工夫すれば、課題を自分事として主体的に追究しようとするにつながり、自分の食生活をよりよくしようとする児童が育つであろう。

(3) 研究の手だて

「課題発見」「課題解決・実践活動」「評価・改善」の3段階の学びのステップで学びを深める。主体的な学習活動と対話的な学習活動を工夫してとりくむことで、めざす児童像に迫る。

| |
|---|
| <p>【手だて①】 3段階の学びステップの設定</p> <p>「課題発見」 …学習課題を把握し、自分の課題をもつ段階</p> <p>「課題解決・実践活動」…基礎的・基本的な知識を身につけ、学校での調理実習などの体験により、基礎的・基本的な技能を身につけ課題を解決しようとする段階</p> <p>「評価・改善」 …家庭での実践などの体験により自信をもち、「自分の課題」を自分事として受け止め、積極的に家庭実践をしたり、見直したりしようとする段階</p> |
| <p>【手だて②】 主体的な学習活動の工夫</p> <p>学習の見通しをもつことができるようなワークシートの工夫、納得して理解するための比較実験、「かんぺき食生活ブック」など</p> |
| <p>【手だて③】 対話的な学習活動の工夫</p> <p>児童どうしのグループでの意見交流の工夫、知識や経験のある人とかかわる活動の工夫など</p> |

(4) 研究構想図



3 研究の実際

(1) 題材の指導計画

| 題材名 | 時数 | 学習活動 | 目標 | 課題発見 | 課題解決・実践活動 | 評価・改善 | 深い学びの実現に向けた取組 | |
|---------------|----|-------------------------------------|--|------|-----------|-------|--|---|
| | | | | | | | 主体的な学習活動の工夫 | 対話的な学習活動の工夫 |
| 朝食から健康な1日の生活を | 1 | 朝食の役割を考えよう | 毎日の生活を振り返り、朝食の役割を考えよう。 | ○ | | | <ul style="list-style-type: none"> ・残った朝食の提示 ・自分の生活の振り返り ・「めあて」の明確化 | <ul style="list-style-type: none"> ・グループでの意見交流 ・家庭での実態確認 |
| | 2 | 栄養のバランスを考えよう | いろいろな食品のいため方が分かり、栄養のバランスを考えた朝食のおかずを作れるようになる。 | | ○ | | <ul style="list-style-type: none"> ・ワークシートの活用 ・栄養ごとに色別シールで確認 ・栄養の先生になったつもりで、朝食のメニューをあと一品考えよう ・ごはんのみそ汁に合うおかずを考えよう | <ul style="list-style-type: none"> ・グループでの意見交流 ・ゲストティーチャー（栄養教員）との交流 |
| | 3 | いためる調理の計画を立てよう | | | ○ | | <ul style="list-style-type: none"> ・各種比較実験、実習（・コロナ禍での実習の工夫） | |
| | 4 | いためる調理をしよう | | | ○ | | <ul style="list-style-type: none"> ・ごはんのみそ汁に合うおかずを考えよう | |
| | 5 | 朝食の学習をいかに、健康な生活を送るために家庭で朝食の計画を立てよう。 | | | | ○ | <ul style="list-style-type: none"> ・「かんぺき食生活ブック」（振り返り確認）作り ・夏休みの課題としての、家庭での調理 | |
| | 6 | | | | | | | |
| | 7 | | | | | | | |
| | 8 | | | | | | | |
| | 9 | | | | | | | |
| | 10 | | | | | | | |

【ステップ1】課題発見

朝食の役割を考えよう（1/10時）

児童が興味をもち、自分の朝食について振り返ることができるようにするため、最初に、栄養バランスの偏った「残念な朝食」から課題を見つける活動を行った。そして、自分たちの朝食の課題にも気付くことができるようにするため、それぞれの朝食をペアとグループで紹介し、気付いたことを伝え合う活動を行った。

主体的な学習活動の工夫

児童が興味をもち、自分の朝食についても思い返したくなるようにするため、最初に担任の朝食として、栄養バランスの偏った「残念な朝食」の写真を提示し、気付いたことを話し合う活動を行った。児童からは、最初、「バランスがよい」「健康的」「乳製品が2つもある」などよい点があがり、このメニューに課題があることには気付かない様子であった。そこで、担任が「本当にこのメニューで完ぺきといえるのか」とゆさぶりをかけたところ、「量が少なくてお腹がふくれない」「野菜が足りない」「バナナが傷んでいる」「乳製品が多い」「温かい物がない」などの意見があがり始め、少しずつ課題を発見することができた。このことから、児童は課題があっても今まで気付くことができていなかったと考えられる。

その後、「自分の朝食はどうだったかな」と考える児童が現れ始め、めあてとなる「毎日の生活を振り返り、朝食の役割を考えよう」を掲げて明確に児童が意識できるように、全員でそれぞれの家庭での自分の朝食を振り返る活動を行った。児童の中には、「よく考えたら、ご飯だけだから少ないな」「野菜もないし、栄養のバランスが悪いな」などつつぶやき、これまで意識したことがなかった自分の朝食の課題に気付くことができた子が多くいた。

対話的な学習活動の工夫

家庭での自分たちの朝食の実態を確認し、その後、それをペアとグループで紹介し、気付いたことを伝え合う活動を行った。「栄養素の体内での主な働きによる食品のグループ分けの表」も一緒に記載し、活用できるようにしたこともあり、ペアの児童が、相手の朝食について、「赤の食材がなく、栄養バランスがとれていない」「ビタミンが含まれていない」「少ないが、赤・緑・黄のバランスはよい」「黄と緑が入っていても、主食になる赤だけなので、簡単なヨーグルトや牛乳などを取り入れると花丸」など、「残念な朝食」を提示したときよりも、より具体的な課題やよい点を見つけることができていた。見つけた課題が記入されたワークシートを、本人に返し、児童は今まではよいと思っていたメニューでも、課題があることに気付いたようであった。アドバイスを受けた児童は、「今日はヨーグルトも食べたよ」とつつぶやき、改善しようとしていた。

【ステップ2】課題解決・実践活動

ア 栄養のバランスを考えよう（2・3/10時）

よりスムーズな理解を促すためにシールを活用したワークシートを工夫し、栄養について学べるようにした。そして、それらをふまえて次は、「栄養の先生になったつもりで、朝食のメニューをあと一品考えよう」と題し、思わず児童がすすんでとりくみたくなるような活動を、ゲストティーチャーと協働で行った。

主体的な学習活動の工夫

栄養のバランスを一目でわかるようにするためのワークシートを作成し、授業で活用した。食品がどのような働きをするかを調べる活動の際は、児童が使用している家庭科ノートに付

属している食品シールを用いて、ノートより児童がとりくみやすくなるような項目である「栄養素の名称」や「それぞれの栄養素を含む食品の例」などの記載と、栄養素ごとの仕切りの線を追加した。そうしたことで、ほとんどの児童がスムーズに作業をすすめ、食品がどのような働きをするのかを理解しやすくなった。

さらに、ある朝食に足りない栄養素を一目でわかりやすく見極められるようにするため、栄養素に対応した色別の丸シールを食品の名前の横に貼る活動を行った。児童は、「あれ、緑のグループの食品がないね」「赤のグループの食べ物ばかりだ」と、より視覚的に栄養素に着目して朝食のメニューについて考えることができるようになった。

そして、栄養に関連する学習の集大成として、「栄養の先生になったつもりで、朝食のメニューをあと一品考えよう」と題し、思わず児童がすすんでとりくみたくなるような活動を取り入れた。「ごはん、さけの塩焼き、牛乳」という朝食メニューにあと一品汁物を付け足すとしてどのような汁物がよいか、またそこにどのような食材を入れるのかまで考えるようにした。本題材は、献立をつくることではなく、朝食と栄養の学習が主となるため、栄養教員と相談し、既習内容のごはんのみそ汁の学習をいかし、子どもたちがとりくみやすいように朝食に合う汁物を考えるだけに絞ることにした。

対話的な学習活動の工夫

多くの児童は、自分の家庭での朝食や給食以外の食生活について知る経験が少ないため、食事や栄養のプロである栄養教員をゲストティーチャーとして迎えた。最初に、献立を考える際のポイントについて児童に話をしてもらい、その内容をふまえながら、グループごとに朝食に合う汁物とその具材を考える活動を行った。栄養教員が、グループでの話し合いのすすみ具合を見ながら、それぞれに必要なアドバイスをして回った。「ビタミンが取れていないから、とったほうがいいよ」というアドバイスから「野菜モリモリコンソメかきたま汁」、「料理名より先に、入れたい材料を考えた方がいいよ」というアドバイスから「にんじんやとうがんを入れて、とうがん汁」と考えているグループがあったり、「片栗粉がでんぷんであること」や「脂質が足りないから、肉をいためるときに炒め油を使うといいよ」と教えてもらってそれらを取り入れているグループがあったり、担任では気付かない専門的なきめ細かい部分まで声をかけてもらえたことで、児童は楽しみながら、栄養バランスのとれたメニューを考えることができた。さらに、中には食べたくなるようなメニュー名になるよう工夫したり、旬の食材を取り入れるように意識したりできたグループもあり、栄養教員と協働して授業をしたことで、より効果的に活動をすすめることができた。授業の最後に、グループでホワイトボードにまとめた汁物と使う食材を、それぞれの代表者がアピールポイントと合わせて発表し、アイデアを聞き合いそれぞれ自分たちになかった考えを発見する機会となった。

栄養教員との事前打ち合わせについては、年度当初にあらかじめ授業に来てもらいたい旨を伝え、授業に入ってもらう約1か月前から授業内容の打ち合わせを行った。来校するのが週に一度であったため、あらかじめ伝えたいことや使用するワークシートを書面に書いて机上に置く形で伝え、担任の空き時間など職員室で会うことができたときに直接打ち合わせを行った。1時間の授業の中の、どのタイミングで栄養教員にバトンタッチをするか、そのときにどのような内容を話してもらおうのか、児童のグループ活動の際に気をつけるとよいことの相談と調整などをし、授業当日を迎えた。

この活動後、栄養教員が来校して配膳室にいる日には、給食についていきいきと話しかけ、

栄養教員と話をする児童が増え、給食に対する意識もさらに高くなり、学級全体で給食を完食できる日が以前よりも増えた。

イ いためる調理計画の計画を立てよう(4・5/10時)

朝食は、準備の時間を多くとることができないため、手早く簡単に調理することが求められる。そこで、朝食のおかずとして短時間でできるいためる調理について考えた。調理実習では赤や緑の食品をまとめて簡単に取ることができる「いろどり野菜いため」をつくることにした。

主体的・対話的な学習活動の工夫

いためる調理をするのに、切り方やいためる順序、どのくらいの加熱時間や火加減で行えばよいのかを考えることができるようにするために、比較実験を行った。いためるおかずをつくるために、3つの比較実験をし、いためる時のポイントについて考えた。実験は、代表児童が行い、全員で観察した。そして、見た目や固さなど気付いたことをグループごとに考えた。

まず、加熱時間と火加減について考えるために、ほうれん草を長時間弱火でいためたものと短時間強火でいためたものを比較した。児童からは、「長時間弱火でいためた方が、水っぽくなる」や「短時間強火でいためた方が、野菜のシャキシャキ感が残っていてよい」という意見がでた。

次に、野菜の切り方について考えるために、短冊切りの厚みが違うにんじんと厚みが同じにんじんを同じ時間いためたものを比較した。まず、それぞれのにんじんを児童に見せ、何が違うのかを考えさせた(資料1)。児童からは、「にんじんの大きさが違う」という意見がでたので、「この違いによって火の通り方には差があるのか」と問いかけると、「よくわからない」とあまり想像ができていない様子であった。実験をし、固さを確認すると、「大きさがバラバラのにんじんのほうが、薄いのは火が通っているけれど、分厚いのはまだ固い」と気付くことができた。



【資料1】比較実験で用いた厚みが違うにんじん

最後に、いためる順番について考えるために、まとめていためたものと火が通りにくい野菜からいためたものを比較した。児童からは、「まとめていためると、火が通りにくいにんじんがまだ生で食べられない」という意見が出た。

これらの比較実験から、いためる時は、①短時間で強火②野菜は同じ大きさに切る③火が通りにくい固い野菜からいためることがポイントであることに気付くことができた。

ウ いためる調理をしよう(6・7・8/10時)

比較実験での結果をいかして、感染予防の工夫をし、調理実習を行った。

主体的な学習の工夫

感染予防の観点から、以下のような工夫をして、調理実習を行った。

- ① 一人1テーブル
- ② 手洗いの徹底(手袋をし、その上からさらに石鹼での手洗い、消毒をする)
- ③ 食器等の使いまわしをしない(割りばし・紙皿を使う)
- ④ 清潔な服装(マスク、エプロン・帽子をきちんと着用する)
- ⑤ 食事の仕方(同じ方向を向き、隣どうしの距離を取った状態で黙食。自分のものは自分で片付ける)
- ⑥ タブレット端末を用いた中継(教室で家庭科室の様子が見られるように中継する)

随時、家庭科室と教室を、タブレット端末を用いて中継で結び、家庭科室ではどのような様子で調理実習が行われているかを把握できるようにした。児童からは、「自分がつくった料理だから、よりおいしい」「初めて一人でつくるから緊張したけど、できてよかった」など、一人でつくれたことに対して達成感を味わっていた。調理実習後は、振り返りとしてワークシートに実習で工夫したことやできたこと、できなかったこととその解決策、気付いたことやこれからの生活にいかしていきたいことを記述した。できたこととして、「いためる時、固いにんじんからいためることができた」や「同じ大ききで切ることができた」と、比較実験で学んだいためるポイントを意識して実習することができたと振り返りをしていた。できなかったこととその解決策として、「切り方を覚えていなかったので、何度もつくって覚えていきたい」と、初めての調理実習ということもあり、調理の経験が乏しいことを実感した児童が多かった。「また家でもつくってみたい」や「料理をすることがこんなにも難しいとは思わなかった」と実際に実習をすることで自分事として考えることができた。

【ステップ3】評価・改善

朝食から健康な生活を始めよう(9・10/10時)

今までの授業で学んだことをいかし、さらに技能を高めるため、ご飯とみそ汁に合うおかずを考え、家庭で実践することにした。

主体的な学習活動の工夫

本題材では、第1時から毎時の終わりに、「かんぺき食生活ブック」に感想と振り返りを積み重ねるようにした(資料2)。そして、これまで蓄積してきた振り返りを確認しながら、朝食のご飯とみそ汁に合うおかずを考えるようにした。

バランス良く、味に飽きないよう、みそ・しょうゆ・塩が入っている料理を選びました。赤・黄・緑が全部入るようにしました。

また、調理実習で学んだことをアレンジして考える児童や、第3時に、栄養教員に給食の栄養バランスについて話をしてもらったことをいかして、メニューを考える児童もいた。家庭実

【資料2】かんぺき食生活ブック振り返り例

践では、比較実験で学習したことを、自分のおかずづくりにいかした報告が多数見られた。

対話的な学習活動の工夫

家庭実践での工夫がわかるワークシートを教室に掲示し、他の児童がつくったものや工夫を共有できるようにした。さらに、つくってみたいという気持ちを高めるために、友だちの実践のよかったところをふせんに書いて貼った。「これはどうやってつくるの」「こんなにたくさん材料を入れていてすごいね」と、会話をしながらコメントを書く姿が見られた。友だちからコメントをもらえたことが嬉しくて「次は、これをつくってみようかな」「これ、簡単につくれるからおすすめだよ」など、次への実践意欲につなげることができた。

4 研究の成果

事後アンケートより、以下のような成果が得られた(資料3)。

(1) 3段階の学びのステップの設定

「課題発見」「課題解決・実践活動」「評価・改善」の3段階の学びのステップに分けて学びを深めていけるようにしたことで、題材などの内容や時間のまとまりを見通した主体的・対話的な学習活動を計画的に取り入れることができた。「課題発見」の段階では、自らの朝食を振り返ることで自分の課題を見つけることができた。「課題解決・実践活動」の段階では、栄養教員の話の聞いたり、比較実験をしてから調理実習にのぞんだりしたことで、栄養

バランスやいためる調理の基本的な知識及び技能を身につけることができた。「評価・改善」の段階では、栄養教員の話や調理実習での経験をいかして、朝食のおかずを考え、家庭で実践することができた。

(2) 主体的な学習活動の工夫

いためる調理の計画を立てる際に、比較実験を行ったことで、加熱時間、火加減、切り方や順序などのいためるポイントについて実感を伴って理解することができた。

さらに、その後の調理実習や家庭実践にいかすことができた。調理実習では、一人1実習を行うことで、包丁を使ったり、いためたりする技能を高めることができた。

(3) 対話的な学習活動の工夫

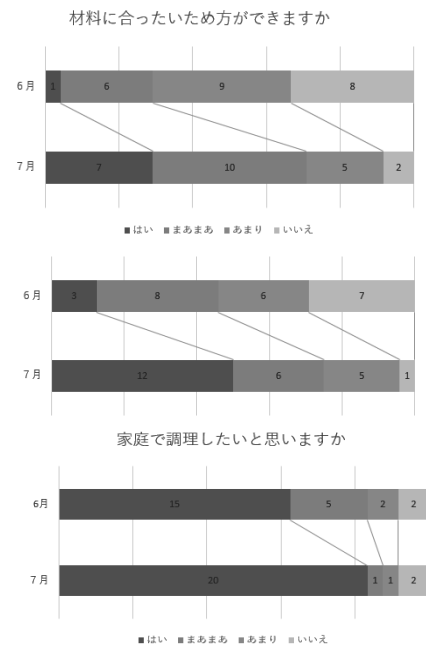
周りの人々とのかかわりや学びを大切にし、栄養教員から話を聞くことで、より理解を促すとともに、自分の食生活での課題も生まれ、自分事として考えを深める姿がみられた。

また、話し合い活動も多く取り入れた。ペアでそれぞれの朝食についてアドバイスをしたり、グループでより栄養バランスのよいメニューを考えたりすることで、さまざまな意見を出し合い、食生活をよりよくしていくために工夫していくことができた。おうちの人や友だちからメッセージをもらうことで、自信が付き、これからは家庭で調理をしていきたいという意欲を高めることができた。

5 今後の課題

調理実習を一人ずつ行ったことで、順序立てて手際よくできる児童もいたが、野菜の切り方がわからなかったり、包丁の使い方がぎこちなかったりする児童が顕著となった。日常生活での調理経験が乏しく、初めは自信がなかったり、意欲が低かったりする児童もいたのが現実である。個人差があることを考慮し、事前に具体物を使ったシミュレーションや包丁の使い方など技能を再度確認するなど、より自分事として主体的にとりくむことができるような手だてを今後も追究していきたい。また、どのような状況下であっても、調理実習などの経験は児童にとってとても意味のあるものとなった。その状況下に合わせた工夫をしながら、実感を伴った理解につながるような学習を今後も工夫していきたい。

学んだことをこれからの生活にいかしていくには、継続的に家庭実践をして、生活をよりよくするために見直していくことが必要である。しかし、すべての家庭で家庭実践を継続的に行うことは難しい。その中で、今後も児童の家庭状況を把握し、一人ひとりが自分の生活の中で主体的に充実した食生活を送ることができるよう、学習活動を工夫していきたい。



【資料3】アンケート結果（一部抜粋）