平成２２年度研究成果報告書≪教育課程≫

ふりがな	ひろさきだいがくきょういくがくぶふぞくしょうがっこう
学校名	弘前大学 教育学部附属 小 学校

校 長 名：蝦名　敦子

所 在 地：青森県弘前市大字学園町１－１

電話番号： 0172-32-7202

新学習指導要領の趣旨を具体化するための指導方法等の工夫改善に関する研究	
研究対象教科等	小学校（家庭）

≪研究主題≫

家庭や地域とかかわり，生活力を高める家庭科教育

【研究の要点】

【研究主題の理由】

児童が家庭生活に主体的にかかわろうとする態度を育成するために，日常生活と結び付いた実践的・体験的な学習を工夫しながら家庭や地域とのかかわりをもたせた学習を継続して行うことが必要であると考え，本主題を設定した。

【研究の重点】

①家庭や地域との連携を図った指導計画や題材構成の工夫
②実践的・体験的な活動を効果的に取り入れた題材構成の工夫
③評価のあり方

【取組の概要】

平成21年度は日常生活と結び付いた実践的・体験的な学習の工夫を公開研究会を通して提案し，研究紀要にまとめ報告した。平成22年度は，前年度の取組を継続するとともに，家庭や地域との連携を図った指導計画・題材構成の工夫や評価のあり方について公開研究を通して提案し，研究紀要にまとめ報告した。

【成果と課題】

学習したことを長期休業に実践できるように指導計画を組んだことにより，児童が自分の家庭生活に沿って学習したことを生かして実践することができた。また，家庭生活の仕事を観察・調査することにより，自分の家庭生活を見つめ直すことができたり，情報を学級で交換することにより，新たな知識や技能を家庭生活に生かしたりすることができた。さらに，自己評価や家族の感想から，自分の成長を実感させることができた。

課題として，年間を通した継続的な指導を行うためには，題材の構成の仕方をもっと工夫する必要があった。また，自分の成長が効果的に見えるような自己評価の項目内容と評価時期について検討する必要があった。

Ⅰ　研究指定校の概要

１　学校・地域の特色及び実態

・附属学校として先進的な研究を実践検証し，地域に提案する使命を帯びている。
・新指導要領を具現化するために，改訂の理念に沿った実践を目指している。

２　学校の概要（平成22年4月5日現在）

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	複式学級	計
学級数	3	3	3	3	3	3	3	２１
児童数	102	89	93	100	111	85	48	628

教員数　　34　名

Ⅱ　研究の内容及び成果等

１　研究主題等

(1) 研究主題

家庭や地域とかかわり，生活力を高める家庭科教育

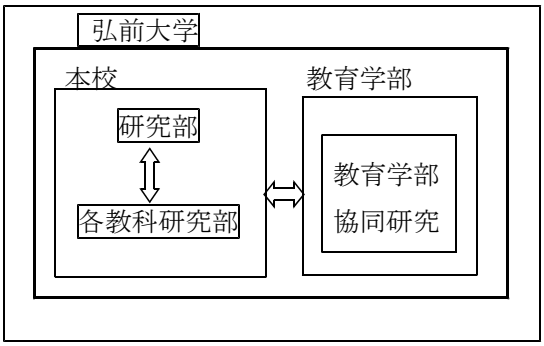
(2) 研究主題設定の理由

家庭科は，日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け，身近な生活に活用できる力を育むことを目標としている。しかし，様々な家庭環境の中，家庭の仕事にかかわることが少なく，生活体験が不足している児童が増え，学校で得られた知識や技能を家庭生活に活用したり，創意工夫しようとしたりする意識はあまり見られなくなった。

そこで，児童が家庭生活に主体的にかかわろうとする態度を育成するために，日常生活と結び付いた実践的・体験的な学習を工夫しながら家庭や地域とのかかわりをもたせた学習を継続して行うことが重要であると考え，本主題を設定した。

(3) 取組体制

本校は弘前大学教育学部の附属学校である。従って下記図１のように，大学との連携も視野に入れての研究体制となっている。



【図１　本校の取組体制】

(4) ２年間の主な取組

平成21年度	「A　家庭生活と家族」の内容との関連を図りながら，日常生活と結び付いた実践的・体験的な学習の工夫を公開研究会を通して提案し，研究紀要にまとめ報告した。
平成22年度	前年度の取組を継続するとともに，家庭や地域との連携を図った指導計画・題材構成の工夫や評価の在り方について公開研究会を通して提案した。

２　研究内容及び具体的な研究活動

(1) 研究の重点

① 家庭や地域との連携を図った指導計画や題材構成の工夫

② 実践的・体験的な活動を効果的に取り入れた題材構成の工夫

③ 評価の在り方

(2) 具体的な取組

「A家庭生活と家族」と「C快適な衣服と住まい」の内容と関連させた題材構成（第５学年）

月	題　材	学習指導要領
4	○家庭科を始めよう　【２】 ・自分の成長を振り返ろう ・２年間の見通しをもとう	A（１）ア
5	○家庭生活を振り返ろう【４】 ・１日の生活を見つめよう ・家族と協力して生活しよう	A（２）アイ
6	○かんたんな調理をしてみよう　【６】 ・おいしいサラダを作ってみよう	B（１）アイ （３）アイウオ A（２）アイ
7	○小物を作ろう　【18】 ・手縫いをしてみよう ・ミシンを使ってみよう	C（１）イ （３）アイウ A（１）ア A（３）ア
9	○身の回りを気持ちよくしよう　【６】 ・身の回りを整理・整とんしてみよう ・クリーン作戦を実行しよう	C（２）ア A（２）アイ
10	○作っておいしく食べよう　【12】 ・ごはんとみそ汁を作ってみよう ・バランスのよい食事をしよう	B（１）アイ （２）アイ （３）アイエオ
12	**実践事例１** ○冬を快適に過ごそう　【10】	C（１）ア （２）イ A（１）ア
3	○１年間を振り返ろう　【２】	A（１）ア

「A家庭生活と家族」と「C快適な衣服と住まい」の内容と関連させた題材構成（第６学年）

月	題　材	学習指導要領
4	○家庭科を始めよう　【３】 ・自分の成長を振り返ろう ・１年間の見通しをもとう ・生活時間を見直そう	A（１）ア （２）アイ
5	○おいしい朝食を作ろう【12】 ・朝食について考えよう ・材料について調べよう ・ゆでたりいためたりしよう ・お金の使い方について考えよう	B（１）アイ （３）アイウオ D（１）アイ
6	**実践事例２** ○夏を快適に過ごそう　【10】	C（１）アイ （２）イ D（２）ア A（１）ア （２）イ
8	○生活を楽しくする物を作ろう　【12】	C（３）アイウ

	・作りたい物を考えよう ・製作の計画を立てよう ・工夫して製作しよう	
10	○バランスのよい１食分の食事を考えよう　【10】 ・食事について考えよう ・栄養について調べよう ・食事の計画を立てよう ・調理計画を立てよう ・調理しよう	B（１）アイ （２）アイウ （３）アイウオ A（３）ア
１	○地域を見つめよう　【６】 ・自分や地域の生活を見つめよう ・できることをやってみよう	D（２）ア A（３）イ
３	○自分の成長を見つめよう　【２】 ・２年間の自分の成長を振り返ろう	A（１）ア

「冬を快適に過ごそう」（実践事例１）の指導計画（全10時間）

次	○ねらい　・学習活動　☆家庭での活動
一	○冬の快適な過ごし方に関心をもつことができる。 ・冬を快適に過ごすことについて話し合う。
	☆学習内容を家庭に知らせる。
	実践的・体験的な活動 ☆冬を快適に過ごす工夫について家族にインタビューする。
二（着方）	○布地の性質を理解することができる。 ・布地による暖かさの違いを調べる。 ・布地による通気性の違いを調べる。 ・どの服をどの順で重ねると暖かく着られるかを考え，調べる。 ☆着る服を自分で選ぶ。
三（寒さ・換気・採光）	○寒さ・換気・採光の大切さを理解することができる。 ・室内の温度と湿度を調べ，太陽の熱もうまく利用すると暖かいことに気付く。 ・空気の汚れについて考え，換気の必要性について知る。 ・室内の明るさを調べ，太陽の光もうまく利用すると暖かいことに気付く。 ・防寒，換気，採光には窓が重要な役割を果たしていることに気付き，どのような状態の窓がよいかを調べる。
四	○家庭での実践計画を立てることができる。 ・家庭でもできることを考える。 ☆学習したことを家庭で実践する。

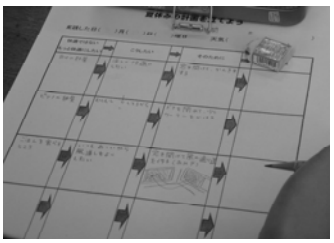
「夏を快適に過ごそう」（実践事例２）の指導計画（全10時間）

次	○ねらい　・学習活動　☆家庭での活動
一	○夏の快適な過ごし方に関心をもつことができる。 ・夏を快適に過ごすことについて話し合う。
二（着方）	○保健衛生上の着方や生活活動上の着方について理解することができる。 ・暑さを防ぐ着方や皮膚を清潔に保つ着方，活動に合った着方を考える。
	○洗濯をすることの必要性を理解することができる。 ・汚れの様子を観察し，洗濯の必要性について考える。
	○洗濯の手順を理解することができる。 ・手洗いによる洗濯をする。
	○安全にアイロンをかけることができる。 ・安全に気を付けながら干した物にアイロンをかける。
	実践的・体験的な活動 ☆洗濯の手順を観察する。 ☆洗濯の工夫点や気を付けている点を家族にインタビューする。
	実践的・体験的な活動 ○家庭で調べた情報をもとに洗濯の実践計画を立てることができる。 ・家庭で聞いたことを学級で紹介し合う。 ・家庭での洗濯の実践計画を立てる。
	家庭での実践 ☆家庭で洗濯を実践する。 ☆家庭から感想をもらう。
三（住まい方）	○すずしく住まう方法を考えることができる。 ・すずしい住まい方について考える。 ・環境にやさしい方法を考える。
	実践的・体験的な活動 ☆家庭や地域のすずしい住まい方の工夫を調べる。
	実践的・体験的な活動 ○すずしい住まい方の情報を友達と共有し，新しい方法を理解することができる。 ・家庭や地域で調べたことを学級で紹介し合う。
四	○環境に配慮した夏休みの実践計画を立てることができる。 ・環境に配慮しながら，家庭や地域で自分にできることの実践計画を立てる。
	家庭での実践 ☆自分の計画に沿って，すずしい着方や住まい方を実践する。 ☆家族から感想をもらう。
	○実践発表をし，継続意欲を高めることができる。 ・実践発表する。 ・これまでの学習を振り返り，家庭での継続的な実践計画を立てる。

① 家庭や地域との連携を図った指導計画や題材構成の工夫

・６学年「夏を快適に過ごそう」において，衣服の着方や洗濯，干し方，アイロンのかけ方などを学校で学習したのち，家庭で実践させるように題材構成を組んだ。

・夏休みを利用し家庭で快適な着方や住まい方についてを実践させるように指導計画を立てた。



② 実践的・体験的な活動を効果的に取り入れた題材構成の工夫

・５学年「冬を快適に過ごそう」と６学年「夏を快適に過ごそう」において，暖かい住まい方の工夫を家族にインタビューしたり，洗濯やアイロンの仕方を観察させたりした。

・家庭や地域でのすずしい住まい方の工夫を調査させた。

・各家庭や地域で得た内容を学級で情報交換し，その後，家庭で実践させた。

【暖かい住まい方】

家族にインタビュー

・ファンを回す。
・窓に断熱シートを貼る。
・二重窓にする。
・換気する。
・風除室を玄関につける。

【洗濯やアイロンの仕方】

仕事を観察

・洗う前にポケットの中身を確認する。
・白っぽい物と色物を分けて洗う。
・汚れのひどいものは，手洗いしてから洗濯機で洗う。
・しわをのばしてから干す。
・風通しの良いところに干す。

【すずしい住まい方】

工夫していることを調査し，学級で情報交換

・窓や戸を全部開けて風通しをよくしている。
・すだれをかけて日光が当たらないようにしている。
・水拭きそうじをしている。
・カーテンなどの色を涼しげな色にしている。
・打ち水をしている。

③ 評価の在り方

・題材の初めに今の自分ができることを把握させた。そして，題材の終わりに学習をして自分ができるようになったこと，前よりも上手になったことを振り返る自己評価の場を設けた。また，家族から感想やアドバイスをもらう場を設定した。

・学習したことを家庭で実践しているかを振り返り，実践力を評価させる場を設けた。

【洗濯やアイロンの仕方】

評価の項目内容

①ぬいだ服を決まった場所におく。
②洗濯しない物はハンガーにかけたり，ブラッシングしたりしている。
③しょうゆや食べこぼしのしみはすぐとっている。
④ポケットの中をチェックしている。
⑤洗濯機で洗っている。
⑥手洗いで洗っている。
⑦洗濯した物を干している。
⑧洗濯した物をたたんでいる。
⑨洗濯した物にアイロンをかけている。
⑩次に着るときに取り出しやすいように衣服を整理している。

(3) 考察及び成果と課題

① 家庭や地域との連携を図った指導計画や題材構成の工夫

実践した感想

・泥がとれておもしろかった。またやってみたい。
・お母さんに言われながらいろいろな工夫をやったので，今度からは自分でできるようにしたい。
・今回の実践で全部涼しくなったので，これからも夏になったらやってみたい。
・普段開けない場所の窓でも開けると気持ちよい風がふいてきた。これからも探してみたい。

【考察】

児童の実践結果から，習得した知識や技能を家庭生活で生かせたことが明らかになった。また，児童の感想の「これからは」「今度は」という記述から，今後も意欲的に行いたいと思っていることが分かる。さらに，快適に過ごす実践を全児童が二つ以上行っていることから，時間的にゆとりのある時に行えたことが分かった。

【成果】

家庭や地域で実践する場を意図的に設けたことにより，学校で習得した知識や技能を自分の家庭生活に生かすことができた。また，長期休業を利用した実践計画を立てさせたことにより，時間的にゆとりのある中で児童は様々な実践を行うことができた。

【課題】

学習後は実践の様子が見られたが，放課後や休日も忙しい児童に継続した実践を促すのは難しかった。実践する場を夏休みだけでなく冬休みにも設定し，繰り返し行わせていく必要がある。

② 実践的・体験的な活動を効果的に取り入た題材構成の工夫

児童の感想

・しわを伸ばしながら干したら，乾いた後もしわがついていなかった。伸ばす理由が分かった。
・固形石けんで洗って，ぬれている時に見たときはあまり変わらないと思ったけど，かわいてから見たら固形石けんで洗った方がすごくきれいだった。すごいなと思った。
・やってみると，いろいろな種類のたたみ方があり，驚いた。
・扇風機やクーラーがなければ涼しくならないと思っていたが，掃除や窓を開けるだけで十分すずしくなることが分かってよかった。

【考察】

インタビューや観察を行った児童の感想の「～が分かった」という記述から，改めて家庭生活を見つめ直し，新たな知識を得たことが分かる。また，家庭生活や家族とかかわらせた活動により，家庭生活に以前よりも関心をもつことができた。

【成果】

家庭の仕事を観察させたり，調査させたりすることにより，自分の家庭生活を見つめ直し，家庭生活に主体的にかかわろうとする意欲が高まった。また，学級での情報交換を行うことにより，児童は新たな知識や技能を身に付け，その中から自分に合った方法やうまくいかなかったときの改善策を見つけることができた。

【課題】

様々な情報をどのように分類しまとめるかを熟考しないと，児童の知識があいまいになってしまう。目的に沿った分類・まとめが必要である。

③　評価の在り方

学習後の自己評価

・学習後は自分からやることが多くなった。
・少しずつ自分でもできるようになった。
・洗濯物を干したりたたんだりするのが上手になった。
・洗濯前の準備の仕方が身に付いたので，普段からやるようになった。
・友達が干すときの工夫を授業で知って，その工夫しているところを私もやってみた。学習前は適当に干していたけれど，学習後はいろいろ気を付けている。
・前は言われてもあまりやらなかったことや面倒くさいと思っていたことを，最近は言われなくてもやるようになった。学校で勉強したおかげだと思う。
・学習してみて洗濯をするときの色分けの大切さが分かったので，やってみている。

【考察】

児童の「前は～，今は～やっている。」という記述から，自分ができるようになったこと，前よりも実践していることが分かり，自分が成長したという自己肯定感が得られ，実践意欲が高まったことが明らかになった。

【成果】

題材の初めの時の自分と終わりの時の自分を自己評価で把握させたことにより，できるようになったこと，分かったことが明確になり客観的に自分の成長を自覚することができた。また，家族からのアドバイスや感想により，自分にもできるという自己肯定感が得られ，実践意欲が高まった。

【課題】

自分の成長が効果的に見えるような自己評価の項目内容と評価時期について検討する必要がある。

3　研究の成果と課題

【成果】

・２年間を通して，５学年では「冬を快適に過ごそう」６学年では「夏を快適に過ごそう」において衣服と住まいを関連させながら長期休業に家庭で実践できるように指導計画を組んだことにより，児童が自分の家庭生活に沿って学習したことを生かして実践することができた。
・家庭生活の仕事を観察したり，調査したりする活動をさせたことにより，自分の家庭生活を見つめ直すことができた。また，各家庭の情報を学級で交換することにより，新たな知識や技能を自分の家庭生活に生かすことができた。
・自己評価や家族の感想から，自分の成長を実感させることができ，自己肯定感を得ることができた。

【課題】

・季節に応じた衣食住の違いを学習させることにより，年間を通して継続した指導ができ，より児童の理解が深まり，家庭生活に主体的にかかわっていくことができる。
・自分の成長が効果的に見えるような自己評価の項目内容と評価時期について検討する必要がある。

平成２２年度研究成果報告書≪教育課程≫

学校名（ふりがな）	横浜国立大学教 育人間科学部附属横浜小 学 校（よこはまこくりつだいがくきょういくにんげんかがくぶふぞくよこはましょうがっこう）

校 長 名：金子　佳代子

所 在 地：神奈川県横浜市中区立野６４番地

電話番号： 045-622-8322

新学習指導要領の趣旨を具体化するための指導方法等の工夫改善に関する研究	
研究対象教科等	家庭

≪研究主題≫

言語活動を生かしながら，習得した知識・技能を活用し，問題解決的な学習を通して「生活実践力」を育む指導方法の研究

【研究の要点】

本研究では，言語活動の充実を図り，家庭生活をよりよく工夫する能力，そして身近な生活における課題解決の能力を身につけたいと考えた。研究の重点・取組の概要は以下の通りである。

①題材構成の工夫

→基礎的・基本的な知識及び技能を身につけるため，段階的な題材構成を工夫した。また，身に付けさせたい知識及び技能を明確にし，それらが効果的に習得できるように題材の流れに位置づけた。これにより，児童は段階を追って基礎的・基本的な知識及び技能を習得することが可能となった。

②言語活動の充実

→５年「ボイル博士の技を究める（ゆでる調理）」，６年「ステアフライ教授の技を究める（いためる調理）」の学習において，実習ごとに調理のポイントとなる「技」をまとめ，レポートの作成を行うようにした。これによって，実習を振り返りながら新しい知識を習得することができた。

また，計画や実習の後にグループでの話し合い活動を意図的に設定し，次の実習につながる視点をもてるようにした。

③実践意欲を高める工夫

→調理の題材では，毎回トライカードを用意し，家庭実践を促した。家庭で実践した時は，振り返りを書くと同時に家族からコメントをもらうようにした。児童にとっては，家族のコメントは大きな喜びとなり，「またやってみたい」という意欲を高めることにつながった。

《主な成果と課題》

○実習で観察したことを話し合ったり，技にまとめたりすることで，実感を伴った理解を深めることができた。

○トライカードの取り組みを続けたことで，調理への意欲が高まり，さらに自信をつけることができた。

○多くの時数をとりすぎずに，確実に知識及び技能を習得していくためにはどのような題材構成の工夫が必要か，ということについて課題が残っている。

○トライカードや実習のレポート作成は，２年間を通して行うことでさらに学習の成果が見出せると思われる。

Ⅰ　研究指定校の概要

１　学校・地域の特色及び実態

ほとんどの児童が，公共機関を利用して３０分～1時間程度かけて通学している。多方面にわたり知識は豊富だが，体験が伴っていないと感じることもある。また，高学年は特に，放課後は塾や習い事に通う児童が多く，家族と一緒に食事をしたりふれ合ったりする時間はそれほど多くないといえる。

２　学校の概要（平成22年4月5日現在）

（小学校の例）※中学校はこれを参考に第３学年までとする。

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別支援学級	計
学級数	３	３	３	３	３	３		１８
児童数	120	119	119	125	117	122		722

教員数　　３１名

Ⅱ　研究の内容及び成果等

１　研究主題等

(1) 研究主題

言語活動を生かしながら，習得した知識・技能を活用し，問題解決的な学習を通して「生活実践力」を育む指導方法の研究

(2) 研究主題設定の理由

小学校家庭科においては，必要な知識・技能をしっかりと身につけ，それらを活用しながら生活の中で実践していく力をはぐくむことが大切である。そのために，言語活動の充実を図り，家庭生活をよりよく工夫しようとする能力を育成したいと考えた。

また，実生活との関連を図った問題解決学習を効果的に取り入れ，身近な生活の課題を解決する能力を育む指導を充実したいと考えた。

その過程で習得した知識及び技能を家庭生活の中で積極的に活用できるようにしたいと考えた。

(3) 取組体制

家庭科では，校内研究や，毎年行われる研究集会での研究授業との関連を図りながら研究を進めている。

家庭科という教科の特性をふまえた上で，知識及び技能が系統的に習得できるよう，カリキュラムの改善を行い，本学の教授に指導を仰ぎながら指導内容や指導方法を研究している。

(4) ２年間の主な取組

平成21年度	①新学習指導要領における習得させたい知識・技能を分析し，それらを２年間で系統的に学んでいけるよう，カリキュラムの見直しを図った。 ②習得・活用についての授業を構想し，研究集会で実践・提案した。
平成22年度	①平成２１年度に見直したカリキュラムをもとに，新学習指導要領における知識・技能の習得ができるよう，実践を行った。 ②習得・活用についての授業を構想し，校内授業研究会や研究集会で実践・提案した。

２　研究内容及び具体的な研究活動

(1) 研究の重点

①題材構成の工夫

②言語活動の充実

③実践意欲を高める工夫

(2) 具体的な取組

①　題材配列・構成の工夫

本校では，２年間の家庭科の学習の中で，できる限り食に関する題材がつながるよう題材配列を工夫し，習得した知識及び技能を積み重ねながら学習を深められるようにした。

また，題材構成の工夫について，以下に具体的な実践例を挙げる。（ゆでる調理，いためる調理の題材の流れと評価規準は，資料１～３を参照）

５年「ゆでる」題材においては，「沸騰」「沸騰までの時間」「ゆで時間」等，習得させたい内容を明確にし，それらが系統的に学べるよう構成を考えた。具体的には，ほうれん草→卵→芋や野菜などゆでる食材を変えていき，学んだ知識及び技能を次に生かせるようにした。

６年「いためる」題材においては，自分が作りたいオリジナルいため料理を作るために，切り方，いため方の基礎・基本を学び，学んだことを生かせるような構成を考えた。

１回目の実習では１種類の野菜で調理し，油やフライパンの扱いを学んだ。

↑１回目の実習の様子

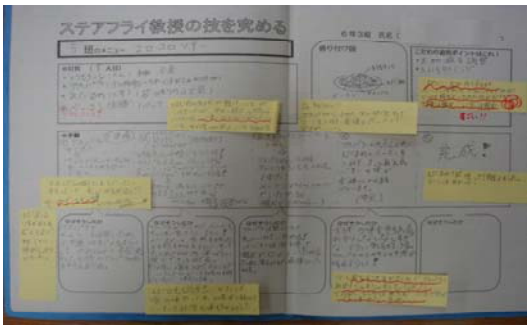
２回目では，数種類の異なる野菜で調理し，切り方やいためる時間，いためる順序について学んだ。これまで習得してきた知識及び技能を生かし，３回目はオリジナルいため料理を作った。

↑いため料理をしている様子

② 言語活動の充実

【１】実習ごとのレポート作成

６年「ステアフライ教授」では，実習後に工夫がうまくいったか，また，なぜうまくいかなかったのかなどを付箋に書くようにし，それを計画書にはりつけるようにした。「ゆでる」「いためる」調理を通して，調理実習で見つけたポイントやコツを「技」にまとめ，レポートを仕上げてきた。題材の終末には，各自で大研究レポートを完成させた。



↑実習のレポート

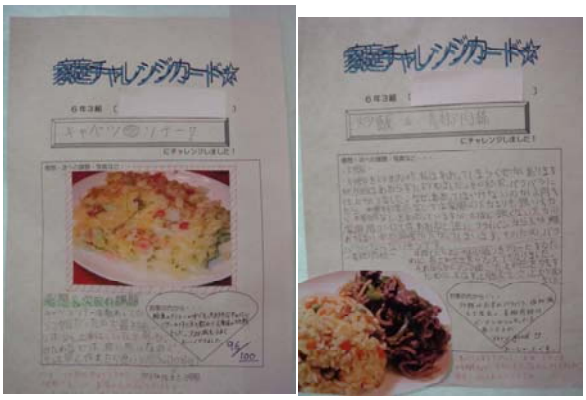
【２】話し合い活動の設定

計画や実習の後に，グループでの話し合い活動の時間を意図的に設けた。例えば，こげてしまったグループは，「火力」や「時間」をどうしていけばよいか，などこれからの調理につながる視点を明確にもてるようにした。

↑実習を振り返り話し合う様子

③ 実践意欲を高める工夫

学習ごとにトライカードを用意し，家庭実践を促した。家庭で実践する度に，振り返りと家族からのコメントを書いてもらうようにした。家族のコメントは喜びや自信となり，家庭での実践意欲につなげることができた。



↑トライカード「家庭チャレンジカード」

また，６年「ステアフライ教授」では，最後の個人調理の計画を家庭と連携して行った。家族の工夫を知ったり，家族からよりおいしくいためるためのアドバイスをもらったりすることで,家庭とのつながりを意識できるようにした。

この取組を通して，「次は○○のために作りたい」と相手意識をより強くもてるようになった。

↑３回目の個人調理の様子

(3) 考察及び成果と課題

○成果

・「いためる」の題材において，全体，グループ，個人と段階を踏むことにより，明確に課題をもち，習得した知識・技能を次の計画や調理に生かすことができた。

・実習ごとに「技」をまとめ，レポートを作成してきたことで，いため方に関する知識が系統的に習得できた。調理をする際のポイントが明確になり，自信をもって調理することができた。

・「いためる」の個人調理の際，家庭と連携して家族で計画をたてるように促した。その結果，家庭とのつながりをより意識でき，家庭実践への意欲を高めることが高めることができた。

〈児童の感想から〉

・ぼくが一番苦戦したのは，油の量です。切り方によって油の量を変えるとおいしくできました。いためる基本がわかったので，ほとんどの料理ができるなぁと思っています。

・いためる時には，火加減，切り方，いためる時間がとても大切だと気づきました。この３つは，これからたくさんの料理をしていく中で，絶対に考えなければいけないことだと思います。普段何も考えずに食べていたものの工夫にも気付くようになりました。

・私は，もともと料理は好きだったけれど，あまり上手ではありませんでした。でもステアフライをやって，私は変わりました！楽しかったし，料理も上手になって片付けもはやくなって，本当に成長したと思います。

・前はいためる時に順番は関係ないと思っていました。でも，順番によっておいしさがぜんぜん変わってびっくりしました。いつも家で母からアドバイスをもらって料理をしていたけれど，今度は，一人で究めた技を使ってやってみます。

○課題

・「いためる」調理では，１回目の調理から数種類の野菜を扱うことで，少ない時数でも知識及び技能が習得できたのではないかと考える。

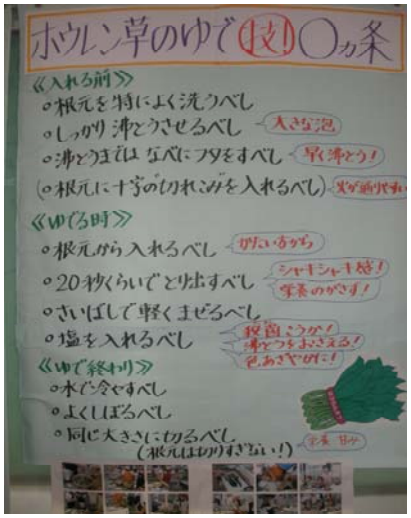
・今回は食の題材において，大研究レポートやトライカードの取組を行ったが，家庭科の全ての題材の中で継続して取り組むことで，家庭生活への意識は高まり，生活実践力がはぐくまれていくのではないかと考える。

３　研究の成果と課題

○成果

・２年間を通して，習得させたい知識及び技能を明確にし，系統性を考えた上で題材の配列や構成を工夫してきた。実習で観察したことを話し合ったり，「技」にまとめたりする活動を継続的に行い，体験を言語と結びつけながら理解を深めていくことができた。また，児童自身も学んだことが明確になり，次の実習の際にはそれらを活用しながら，また新しい知識及び技能を習得していくことができた。

・実習ごとにレポートを作成し，題材の終わりに『大研究レポート』として完成させることができた。２年間で習得してきた知識や技能をまとめたレポートから，学びの成果が実感できた。また，レポートの作成はさらなる実践意欲につなげることができた。



↑５年「ゆでる」調理で，ほうれん草をゆでる時のポイントを「技」としてまとめたもの

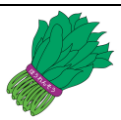
○課題

・題材の構成を工夫することで，児童は無理なく，段階を追って基礎的・基本的な知識及び技能を習得することができたが，時数が多くかかったことは課題として残っている。時数を大幅に増やすことなく，より効果的に新しい知識及び技能を習得していくためには，どのような工夫の仕方があるのか，今後検討していきたい。

・大研究レポートやトライカードなどの取組は，家庭科のどの題材においても継続的に行っていくことで，食に限らず，家庭生活そのものに意識が向けられ，課題意識をもって実践していく姿を目指していけるのではないかと考える。

「ボイル博士の技を究める」　（資料１）

題材の流れ（１４時間扱い）　身につけさせたい知識及び技能と評価規準

題材の流れ	身につけさせたい知識及び技能と評価規準★
ほうれん草をおいしくゆでるには　①②③  ○調理に必要な材料を話し合う。 ・なべやさいばし，ボウルがいるね。 ・「沸騰」って，大きな泡がゴボゴボ出てきた時だよね。 ・塩は入れた方がいいの？　・沸騰の時，大きな泡が出すぎないんだって。 ○ほうれん草をゆでる計画を立てる。 ・最初はお湯を沸かすんだよね。　・先に切るほうがいいのかな？ ・ゆでたら，水に入れて冷まそう。 ○グループでほうれん草をゆでる ・塩は緑の色を鮮やかにしている！　・ゆでた方が甘いんだ。 ・給食室で作る時は，時間短縮のために切ってからゆでるんだって。 ○ほうれん草をゆでる時の「技」をまとめる ・ほうれん草はかたさが違うから根元から入れてゆでるのがコツ！ ・お湯に入れたら１５～２０秒くらいで大丈夫。 ・ゆで終わったら，水気をしっかりしぼろう。	★関心・意欲・態度① 「沸騰」「沸騰までの時間」「ふたをするか」「塩の有無」「固いほうから入れる」「冷水にとる」 ★知識・理解①③ ★技能①③
卵をおいしくゆでるには　④⑤⑥ ○卵をゆでる時に，必要な用具は何か考える。 ・ほうれん草の時も使ったから，なべとさいばしは必要！ ・塩はいるの？　・うちはお酢を入れているよ。 ○卵をおいしくゆでる計画を立てる。 ・ほうれん草とは違って，水からゆでるよ。 ・うちは沸騰してから卵を入れているよ。　・何分くらいで取り出すんだろう。 ○グループで卵をゆでる。 ・私は半熟がいいから，短い時間で取り出すよ。 ・うちでいつも食べるかたさにゆでられた！ ○卵をゆでる時の「技」をまとめる ・半熟なら沸騰してから４～５分で大丈夫。 ・かたゆでなら沸騰してから１２分くらいでできあがる。 ・ゆでている間は，静かにかきまわす。 ・からをむく時，水につけながらやるとむきやすい。	「加熱時間」「水からかお湯からか」「火加減」「塩や酢の役割」「冷水にとる」「さいばしで転がす」
 黄身を真ん中にして，「半熟」でゆでるには？	★知識・理解① ★技能①
ボイル博士の１ポイントレッスン　⑦ ○「ゆでる」の鉄則をボイル博士に聞こう～DVD 視聴～ ・卵をゆでる時は，水からが基本なんだね。 ・塩やお酢の役割が分かった。 ・まだやったことない野菜もゆでてみたいな。 ・大きさによってもゆで方やゆで時間は違うんだって	「食材によるゆで時間や入れるタイミングの違い」「さいばしの利用」
家庭ウォッチングから　⑧ **あなたの家ではどんなものをゆでている？おうちの人の「技」はあるかな？調べてみよう。≪家庭ウォッチング≫** ○家庭で調べたこと，見たこと，実践したことを情報交換する。 ・じゃがいもやさつまいもは，水からゆでるって。 ・大根は，米のとぎ汁を使ってゆでてやわらかくしていたよ。 ・野菜によって，ゆでる時間が全然違った！	
じゃがいもの変身！　⑨⑩ ○マッシュ状，さいころ状…色々なじゃがいもサラダに挑戦しよう ・今度は先に皮むきだ。　芽をしっかりとろう。 ・かたさを調べるには竹串がいいって。 ・大きさが違うと，火の通る時間もかなり違うね！	切り方による「火の通り方」やゆで時間の違い」「食感の違い」「ゆで加減の調べ方」「竹串の利用」 ★知識・理解①② ★技能①②
目指せ！“ゆで技”を使った究極のホットサラダ　⑪⑫⑬ ○今までの「技」を生かして，３種類入ったホットサラダを作ろう。 ・僕たちのグループはさつまいもと，にんじんと，ブロッコリーを入れよう。 ・時間内に仕上げるには，どんな大きさに切るといいのかな。 ○自分の目指すメニュー，目指すゆで方でゆでよう。 ・根菜は水から，という「技」を使ってゆでてみよう。 ・よい色を出すために，時間に気をつけてゆでたよ。もう家でもできる！ ・～さんは，柔らかく仕上げるために，切り方を工夫していた。真似したいな。	★関心・意欲・態度② ★創意工夫①② ★技能①②③
チャレンジしたいメニューに向けて　⑭ ○できるようになったことを生かして，おうちで作りたいメニューを考えよう。 ・ゆで卵の時に見つけた「技」が，ここでも使えそう。 ・じゃがいもとニンジンを入れて，野菜スープを作りたい。 ・野菜たっぷりのホクホクホットサラダを作ってみたい。	★関心・意欲・態度①

「ステアフライ教授の技を究める」
題材の流れ（９時間扱い）・身につけさせたい知識及び技能、評価規準

（資料２）

題材の流れ	身につけさせたい知識及び技能と評価規準★
「いためる」って何だろう　①	★関心・意欲・態度①
○いためるとはどんなことか，話し合う。 ・給食にも，「○○いため」というメニューがたくさんあるよ。 ・ゆでる時と違うのは，油を使うことだと思う。 ・材料を細かくきざんでいるね。	「いためる」「フライパンなどで油をつかう」「かき混ぜながら加熱する」
給食の大人気メニュー「キャベツソテー」に挑戦しよう　②③	
○調理に必要な用具は何か考え，計画を立てる。 ・フライパンとさいばしは必要だね。あとは油かな。 ・まずはキャベツを洗おう。　細く切らないと。包丁の安全な使い方を思い出そう。 ・「ボイル博士」の時は，食材によってゆでる時間が違ったけれど，今回は？ ○グループでキャベツソテーを作る。 ・千切りにするのが難しいな。 ・キャベツを入れるタイミングっていつなんだろう。 ・いためすぎて，色が黒っぽくなっちゃった。	「包丁の安全な取り扱い」「水を切る」「油のひき方」「かさの変化」「味付け」「味見」
○栄養教諭が作るキャベツソテーの調理過程や味を比べ，情報交換する。 ・ベーコンは弱火でじっくりいためるのがいいんだね。 ・食べ比べると，歯ざわりやシャキシャキ感が違う。キャベツの細さが関係しているのかな。 ・いためる時間も，よりおいしくするためには大事なポイントかも…。	★知識・理解①③ ★技能①③
数種類の野菜を使ったいため料理に挑戦しよう　④⑤⑥	「目的に合った切り方」「調理の目的に応じた加熱時間や火力」
○数種類の野菜を使って，いため料理を作る計画を立てる。 ・どれくらいの大きさに切るといいんだろう。 ・にんじんは，うすく切ってみようかな。 ・キャベツソテーの失敗を生かして，火加減に気をつけてこげないようにしよう。 ・何種類かあるときは，ボイルと同じでいためる順番があると思う。 ○計画をもとに，グループごとに実習をする。 ・切り方が違うと，いためる時間もかわってくるんだね。 ・いためる時間は，ゆでる時と同じ。火が通りにくいものからフライパンに入れるといいんだね！ どうしてこげちゃったのかな。原因は何だろう。	「いためる順序」「食材によるいため時間や入れるタイミングの違い」「切り方による火加減の違い」
○実習を振り返り，うまくいったことや失敗したことを話し合う。 ・今回も，またちょっとこげちゃった・・。なんでかな。 ・入れる野菜によって，火加減もかわるね。野菜の切り方と火加減の関係が分かっていることが大事だ。 ・同じ野菜でも，大きめに太く切るといためる時間も長くなるということが分かった。 ・シャキシャキ感を出したかったから，いためる時間を少し短くして成功したよ。 ・野菜のかたさや切り方で，いためる順番や時間，火加減も違うんだね。	★知識・理解①② ★技能①②
今までの学習を生かして，オリジナルいため料理に挑戦！⑦⑧⑨	
○今まで見つけた「技」を生かして，調理の計画を立てる。 ・家の人と相談して，ピーマンをいれることにしたよ。 ・切り方を工夫して，自分好みの歯ざわりにしてみたいな。 ・３種類の野菜を使うから，入れるタイミングを考えなくちゃ。	**オリジナルいため料理は，おうちの人と一緒にメニューや計画を考えよう。≪家族と調理計画≫**
○一人でいためる実習を行う。 ・いままで学習してきたことを生かして調理することができたよ。 ・さっといためてシャキシャキさせたいから，にんじんは薄く切ってみたよ。	「目的に応じたいため方」「食品の組み合わせ」「必要な分量」
○調理をふりかえる。 ・いためる時間を考えたから，こがさずにおいしくできて嬉しかった。 ・○○さんのいため料理がおいしかった。今度自分の家で作ってみたいな。 ・自分で作れる料理が増えて，自信がついた。 ・いためるって，速くできて，便利で簡単。材料の組み合わせもたくさんあるね。 ・いため料理のよさがわかった。	★創意工夫①② ★関心・意欲・態度② ★技能①②③

【評価規準】

（資料３）

題材「ボイル博士の技を究める」

家庭生活への関心・意欲・態度	生活を創意工夫する能力	生活の技能	家庭生活についての知識・理解
① ゆで方に関心をもち，材料や目的に応じて適切に調理しようとしている。 ② ホットサラダの材料や手順に関心をもち，調理計画を立て，材料や目的に応じて適切に調理しようとしている。	① ホットサラダに必要な材料や手順を考え，調理計画を自分なりに工夫している。 ② ホットサラダの材料や目的に応じた切り方，ゆで方，盛り付けについて考えたり，自分なりに工夫したりしている。	① 材料や目的に応じたゆで方ができる。 ② ゆでる調理において適切な材料の切り方，盛り付けができる。 ③ なべやこんろを安全に取扱い，後片付けができる。	①ゆでる調理の特性と材料や目的に応じたゆで方について理解している。 ②ゆでる調理において適切な材料の切り方，盛り付けについて理解している。 ③なべやこんろの安全な取扱い方と後片付けの仕方について理解している。

題材「ステアフライ教授の技を究める」

家庭生活への関心・意欲・態度	生活を創意工夫する能力	生活の技能	家庭生活についての知識・理解
① いため方に関心をもち，材料や目的に応じた調理をしようとしている。 ② オリジナルいため料理に必要な材料や手順などに関心をもち，調理計画を立て，材料や目的に応じて適切に調理しようとしている。	① オリジナルいため料理に必要な材料や手順を考え調理計画を自分なりに工夫している。 ② オリジナル炒め料理の材料や目的に応じた切り方，いため方，盛りつけ，環境に配慮した後片付けについて考えたり，自分なりに工夫したりしている。	① 材料や目的に応じた切り方，いため方ができる。 ② いためる調理において適切な材料の切り方，盛り付けができる。 ③ フライパンを安全に取扱い，後片付けができる。	① いためる調理の特性と材料や目的に応じた切り方，いため方について理解している。 ② いためる料理において適切な材料の切り方，盛りつけについて理解している。 ③ フライパンの安全な取扱い方と後片付けの仕方について理解している。

※国立教育政策研究所教育課程研究センターより出された「評価規準作成のための参考資料」を参考に作成した。