

都道府県・ 指定都市番号	9	都道府県・ 指定都市名	栃木県	研究課題番号・校種名	2 中学校
				教科名	技術・家庭 (家庭分野)
研究課題	<p>学習指導要領の指導状況及びこれまでの全国学力・学習状況調査結果から、学習指導要領の趣旨等を実現するための教育課程の編成、指導方法等の工夫改善に関する実践研究</p> <p>②内容「B食生活と自立」において、(2)日常食の献立と食品の選び方のア、イ、(3)日常食の調理と地域の食文化のア、イに関する基礎的・基本的な知識及び技術を身に付け、日常生活で活用する能力を育成するための指導と評価の研究開発</p> <p>⑤家族・家庭や衣食住の内容に設定した「生活の課題と実践」において、生活を工夫し創造する能力や実践的な態度を育成するための指導と評価の研究開発</p>				
ふりがな 学校名 (生徒数)	うつのみやしりつようさいちゅうがっこう 宇都宮市立陽西中学校 (578人)				
所在地 (電話番号)	栃木県宇都宮市陽西町1-16 (028-622-2328)				
研究内容等掲載ウェブサイト URL	http://www.ueis.ed.jp/school/yosai-j/				
研究のキーワード	一人調理 栄養・献立 指導と評価 お弁当の日 小中連携				
研究結果のポイント	<p>○小学校内容「B 日常の食事と調理の基礎」及び中学校内容「B 食生活と自立」において段階的に指導する内容や繰り返し指導する内容などを明確にして指導計画を作成したことにより、生徒一人一人に栄養や調理に関する基礎的・基本的な知識及び技術を身に付けさせることができた。</p> <p>○一人調理、視聴覚教材や実物投影機などの ICT を効果的に活用した授業を実践したことにより、生徒一人一人が基礎的・基本的な知識及び技術を身に付けることができた。</p> <p>○献立作成において学校栄養士とのチームティーチングを取り入れ、学校給食と関連を図って個別指導を行ったり、「料理カード綴」を作成したりしたことにより、生徒が栄養のバランスのよい献立を工夫することができた。</p> <p>○「食生活の課題と実践」の指導計画を工夫したり、「お弁当の日」と関連を図ったりしたことにより、家庭実践の回数が増え、学んだことを生かし食生活の改善に取り組もうとする意欲が高まった。</p> <p>○目指す姿や達成すべき課題を明らかにしたことにより、自分の姿と比較しながら、ワークシートへ記入し、深い考察ができるようになるなどの効果が得られた。</p> <p>○教師と同じ観点で自己評価・相互評価の項目を設定したことにより、新たな課題を見つけることができ、学習への主体性や意欲が高まった</p> <p>○小・中学校が連携して研修会を行ったり、中学校の家庭科教諭が小学校に出向いて授業を実施したりしたことにより、小学校の児童の実態や系統性や連続性を考えた指導について理解が深まった。また、小学6年生に中学校での学習に前向きな気持ちを持たせることができた。</p>				

1 研究主題等

(1) 研究主題

食生活をより豊かにしようと工夫する能力と実践的な態度を育むための指導と評価の工夫

(2) 研究主題設定の理由

食生活をより豊かにしようと工夫する能力と実践的な態度を育むためには、栄養・献立・調理の関連を図るとともに、自分で献立を工夫したり、安全と衛生に留意して実際に調理したりすることができる力を育てることが大切であり、個に応じた指導を充実することが必要である。

しかし、生徒の実態調査から、食品の栄養的特質や中学生の1日に必要な食品の概量に関する知識・理解や、それらを活用して栄養のバランスがよい献立を工夫することについて一部課題であることが分かった。

そこで、今次研究では、内容「B 食生活と自立」において、校区の小学校と連携し、栄養や献立・調理に関する指導計画を作成・活用するとともに、ペア調理・1人調理などの実習方法の工夫・改善を図り、基礎的・基本的な知識や技術を確実に身に付けられるようにする。さらに、内容 B (3) ウ「食生活の課題と実践」において、自らの食生活の課題を見付け、その解決のための問題解決的な学習を充実や自己評価・相互評価についての見直しを図り、食生活をより豊かにしようとする実践的な態度を育てたいと考えた。

(3) 研究体制

校内の研究体制

- 技術・家庭教科部会
- 職員研修

校外の研究体制

- 宇河地区中学校教育研究会技術・家庭部会

(4) 2年間の主な取組

平成 27 年度	<p>4月 中学校1年生を対象に、小学校での学習の実態を把握するためのアンケートの実施・分析と小・中学校5年間を見通した指導計画の作成</p> <p>7月 栄養・献立・調理の学習に興味をもたせるための親子料理教室（生徒・保護者対象）の計画・実施</p> <p>4月～8月 基礎的・基本的な知識や技術の確実な定着を図るために、栄養・献立・調理を関連付けたり、授業形態を工夫したりした「自分で食事を整えよう」の授業実践</p> <p>9月 ① 自分の食生活の課題を見付け、課題を解決する力を高めるために、問題解決的な学習の指導過程や言語活動、学習形態を工夫した「食生活の課題と実践」の授業実践</p> <p>② 宇河地区中学校教育研究会技術・家庭部会員への授業公開</p> <p>10月 研究の成果と課題を捉えるための事後アンケートの実施・分析</p> <p>10～12月 ① アンケート調査をもとにした次年度の指導計画の改善</p> <p>② 研究成果と課題の整理、研究報告書の作成及び研究発表の準備</p> <p>11月 小学校との授業交流</p> <p>2月 研究協議会で研究成果と課題の公表</p> <p>3月 宇河地区中学校教育研究会技術・家庭部会で研究成果の発表</p>
平成 28 年度	<p>4月 27年度の成果と課題を基に指導計画を改善、検討 生徒の実態を捉えるためにアンケートを実施・分析</p> <p>4月～10月 ・個に応じた指導の充実と自分で立てた献立を調理する力の育成に向け、ICTを活用した授業実践</p> <p>・27年度の成果と課題を基に、改善した「栄養・献立・調理の基礎的・基本的な知識及び技術の確実な定着を図る」授業実践</p> <p>・自分の食生活の課題を見付け、課題を解決する力を高めるために、1年次の成果と課題を基に指導過程を工夫し、改善した「食生活の課題と実践」の授業実践</p> <p>9月 ・授業を宇河地区中学校教育研究会技術・家庭部会員に公開し、授業研究会を開催</p> <p>・研究の成果と課題を捉えるためにアンケートを実施・分析</p> <p>11月 小学校との授業交流</p> <p>11月～ これまでの取組の成果と課題についてまとめ、研究報告書、研究発表の準備</p> <p>2月 研究協議会で研究成果と課題の公表</p>

2 研究内容及び具体的な研究活動

(1) 研究内容

- ①生徒の栄養や献立，調理に関する実態把握
- ②小中5年間を見通し，栄養・献立・調理に関する学習内容の系統性を明確にした指導計画の作成と見直し
- ③個に応じた指導の工夫
- ④「食生活の課題と実践」の題材の開発と指導計画の工夫
- ⑤食生活をより豊かにしようと工夫する能力と実践的な態度を育むための評価方法の工夫
- ⑥小中連携した研修会や授業交流の実施

(2) 具体的な研究活動

- ① 生徒の栄養や献立，調理に関する実態把握
 - ・小学校における学習状況を把握するため，生徒を対象に栄養・献立・調理に関するアンケート調査を行い，その結果を分析した。
- ② 栄養・献立・調理に関する小・中学校の系統性を明確にした指導計画の作成
 - ・小・中学校5年間を見通した指導計画を作成するために，小学校内容「B 日常の食事と調理の基礎」及び中学校内容「B 食生活と自立」で身に付けさせたい栄養・献立・調理に関する基礎的・基本的な知識や技術を洗い出し，系統的に指導する内容，繰り返し指導する内容などを明確にした。
- ③ 個に応じた指導の工夫
 - ・調理技能の確実な定着を図る指導の工夫
 - 調理技能の確実な定着を図るためにペア調理，1人調理を取り入れた。さらに，「栄養・献立・調理」の流れを3回の調理実習（筑前煮，鮭のムニエル・付け合わせ，ハンバーグステーキ・付け合わせ）で繰り返し行うことで，基礎的・基本的な知識や技能を段階的に身に付けることができるようにした。
 - ・視聴覚教材や実物投影機などのICTを活用
 - 各調理実習で身に付けさせたい基礎的・基本的な技術の一覧表「技術定着確認表」を作成し，視聴覚教材や実物投影機などのICTを活用して，作り方のポイントをまとめた。
 - ・学校栄養士とのチームティーチングによる指導の工夫
 - 学校栄養士とのチームティーチングを取り入れ，学校給食と関連を図って指導したり，ペアで献立を検討する際に個別指導を行ったりした。
 - ・献立作成に活用できる料理カードの工夫
 - 生徒が栄養のバランスのよいお弁当の献立作成をできるようにするために，お弁当に詰めるおかずの材料や分量，彩りや調理方法を一目で確認することができ，主菜：副菜を自由に組み合わせることができる「料理カード綴」を作成した。
- ④ 「食生活の課題と実践」の題材開発と指導計画の工夫
 - ・「食生活の課題と実践」の題材開発
 - お弁当の日と関連を図り，自分の食生活の課題解決をテーマとした「生活の課題と実践」に取り組んだ。事前学習では，お弁当の調理計画を立てる。お弁当の日には，自分で調理したお弁当を持参し，出来栄を写真撮影し，振り返りを行う。事後，成果と課題をまとめ発表する。さらに，この授業を生かして生徒会給食委員会と協力したお弁当コンクールを開催し，実践の意欲を持たせる工夫を行った。
 - ・「食生活の課題と実践」の指導計画の工夫
 - 学校栄養士とのチームティーチングで行う「栄養と健康講座」を年間指導計画に位置付けた。これにより，どの場面で連携を図るかが明確になり，授業と関連を図った給食時の放送による栄養指導が行われるようになった。
- ⑤ 食生活をより豊かにしようと工夫する能力と実践的な態度を育むための評価方法の工夫

- ・達成すべき課題の明示

本研究では、本時のねらいと共に達成すべき姿をあらかじめ示し、生徒自身の達成状況や改善点を明確にした。「何が、どれくらい、どのようにできるようになっていけばよいのか」ABC段階の生徒の姿の特徴を授業の振り返りの欄に示し、授業の導入で生徒と確認できるようにした。

- ・自己評価・相互評価の観点の設定

調理実習では、繰り返して身に付けさせたい基礎的・基本的な技能を同じ評価項目で実習の度に繰り返し相互評価させることにより、生徒自身が技能の向上を確認できるようにした。

さらに、自己評価・相互評価の際には、見本の写真や具体的な評価項目と照らし合わせることにより、自分の達成状況が確認できるように工夫した。

⑥ 小中連携した研修会や授業交流の実施

- ・小中学校の指導者の交流や研修会の実施

陽西中学校を核として地域学校園を組織する校区の2小学校の先生方と中学校を会場にして今年度の食育の重点目標などについて話し合いを行った。小・中学校5年間の調理の題材と指導内容を明確にした「指導内容確認表」を基に栄養・献立と食品の選択との関連を図った調理の題材について検討したり、授業実践に取り組んだりすることを確認した。話し合いの中で、学びの系統性を考えて指導することについて確認した。

- ・中学校の家庭科教諭が小学校に出向いて行う授業交流の実施

昨年度の献立の学習や調理実習に引き続き、今年度は、食物の品質及び安全性等について自ら考え、判断できる能力を高めるため、調理計画に使用する食材を選ぶ根拠を明らかにして選ぶようとする関心を高めることをねらいとした授業交流を6年生を対象に行った。

3 研究の結果と今後の取組

(1) 研究の結果

- 小学校の内容「B 日常の食事と調理の基礎」及び中学校の内容「B 食生活と自立」において段階的に指導する内容や繰り返し指導する内容などを明確にして指導計画を作成したことにより、生徒一人一人に基礎的・基本的な知識及び技術を身に付けさせることができた。
- 一人調理、視聴覚教材や実物投影機などのICTを効果的に活用したりすることにより、生徒一人一人が基礎的・基本的な知識及び技術を身に付けることができた。
- 献立作成において学校栄養士とのティームティーチングを取り入れ、学校給食と関連を図って指導したり、ペアで献立を検討する際に個別指導を行ったりしたことにより、生徒が栄養のバランスのよい献立を工夫することができた。
- 作成した「料理カード綴」を活用することにより、生徒一人一人がお弁当に詰めるおかずを「主菜：副菜＝1：2」の割合に適切に組み合わせ、彩りや調理方法を工夫して栄養のバランスのよい献立を作成することができた。
- 「食生活の課題と実践」の指導計画を工夫したり、「お弁当の日」と関連を図ったりしたことにより、家庭実践の回数が増え、学んだことを生かし食生活の改善に取り組もうとする意欲が高まった。
- 授業の導入で、本時で目指す姿を確認し、達成すべき課題を明らかにしたことにより、生徒は目指す姿と自分の姿を比較しながら、ワークシートへ記入する内容を吟味し、深い考察ができるようになるなどの効果が得られた。
- 評価規準を生徒と共有し、自己評価・相互評価の観点を設定したことにより、自己理解が深まり、学習活動への意欲が向上し、新たな課題や目標を見つけることができた。
- 小・中学校が連携して研修会を行ったり、中学校の家庭科教諭が小学校に出向いて授業を実施したりしたことにより、小学校の児童の実態や系統性や連続性を考えた指導について理解が深まった。また、小学6年生に中学校での学習に前向きな気持ちを持たせることができた。

(2) 今後の取組

研究結果を次年度の取組に生かしていくとともに、宇都宮・河内地区中学校技術・家庭科研究会で公表し、広める。また、多くの先生方からの意見を集約し、よりよいものとしてできるよう、部会員と連携してさらに研究を進め、その深化と成果の普及を図る。