

平成26年度研究成果報告書《平成26年度教育課程研究指定校事業》

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・家庭科 (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> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・家族・家庭や衣食住の内容に新たに設定した「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。 				
学校名 (生徒数)	ふりがな 栃木県宇都宮市立陽西中学校 (606名)				
所在地 (電話番号)	とちぎけんうつのみやしりつようさいちゅうがっこう 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	問題解決的な学習 一人調理・ペア調理 相互評価 食生活の課題と実践 お弁当の日				
研究成果のポイント	<p>内容「B食生活の自立」において、一人調理やペア調理などを効果的に取り入れ、生徒による相互評価を工夫することにより、調理などに関する基礎的、基本的な知識・技術が定着しつつある。また、それらを活用して自分の食生活の課題解決に取り組み、家庭実践につなげることができた。</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の工夫

(2) 研究主題設定の理由

本校の生徒は、栄養・献立・調理に関する学習に意欲的に取り組むが、学んだ知識・技術が実際の自分の食生活に生かされていない状況がみられる。また、栄養、献立や調理に関する基礎的・基本的な知識・技術は、小学校で学習しているものの、家庭での実践が少ないため、十分身に付いていない状況が見られる。

そこで、内容「B食生活の自立」(2)日常食の献立と食品の選び方、(3)日常食の調理と食文化において、段階的な題材配列を工夫した指導計画を作成し、一人調理やペア調理などを効果的に取り入れた指導の工夫により、基礎的・基本的な知識・技術を確実に身に付けるとともに、自らの食生活の課題を見付け、その解決を図る問題解決的な学習を充実して食生活をより豊かにしようとする実践力を育てたい。

(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) 1年間の主な取組

平成 26 年 度	1 学期 (4月～10月中旬) 内容「B食生活の自立」の授業研究
	4月 研究のねらいと方法の確認, 内容「B食生活の自立」の指導計画・評価計画の作成, 生徒の実態の把握と分析
	6月 調理技能を高めるための一人調理やペア調理の授業実践
	7～9月 内容B(3)のウ「食生活の課題と実践」での問題解決的な学習の指導方法及び評価方法の工夫, 改善
	9～10月 家庭科の学びを生かし, 学校給食と関連を図ったお弁当の日の実施
	10月7日 指定校訪問による授業研究会
	2 学期 (10月下旬～3月) 研究のまとめ
	11～1月 これまでの取組の成果の整理, 研究の報告書作成, 研究発表の準備
	2月 教育課程研究指定校事業連絡協議会への参加 (平成27年2月)
	2～3月 研究の成果と課題の公表 (学校ホームページ)
3月 宇河地区中学校教育研究会技術・家庭部会での研究報告 (平成27年3月)	

2 研究内容及び具体的な研究活動

(1) 研究内容

- ①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計画の作成
 - ・生徒に身に付けさせたい基礎的・基本的な知識・技術の明確化
 - ・アンケートやレディネステストによる生徒の実態把握
 - ・段階的な題材配列を工夫した指導計画の作成
- ②献立や調理に関する基礎的・基本的な知識や技術を身に付け, 日常生活で活用するための指導と評価の工夫
 - ・学習形態の工夫 (一人調理やペア調理)
 - ・問題解決的な学習の指導方法の工夫
 - ・言語活動の工夫 (グループやペアでの話し合い活動)
 - ・評価方法の工夫 (自己評価・相互評価, ワークシートの工夫)
- ③家庭と連携を図って家庭実践の意欲を高める工夫
 - ・お弁当の日の実施
 - ・家庭・地域への啓発の工夫 (食育だより, 学校ホームページ)

(2) 具体的な研究活動

- ①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計画の作成
 - ・生徒に身に付けさせたい献立や調理に関する基礎的・基本的な知識・技術の明確化
内容B(2)(3)に関する各題材で身に付けさせたい基礎的・基本的な知識や技術を洗い出し, それらを一覧表にまとめ, 段階的に指導する内容, 繰り返し指導する内容などを明確にした。
 - ・アンケートやレディネステストによる生徒の実態把握
アンケートやレディネステストを行い, それを分析し, 小学校までの学習の実現状況を把握する。その結果を生かして指導計画を作成した。
 - ・段階的な題材配列を工夫した指導計画の作成
題材「見直そう 私の食生活」は, 次の1～5次の小題材で構成し, 献立について繰り返し学習できるようにしている。

1次「私のエコライフ 食生活編 (B(3)ア)」では、すまし汁の調理を通して、基本的な知識・技術(計量, 洗う, 切る, 熱源の使い方)が身に付くようにした。

2次「自分の食事を点検しよう (B(1)ア, イ)」では、学校給食の献立を活用して、中学生に必要な栄養, 1日分の食品摂取量の目安と食品の概量が実感を伴って理解できるようにした。

3次「自分で食事を整えよう (B(2)ア, イ, ウ, B(3)ア, イ)」では、3回の調理実習と関連を図り献立学習を段階的に繰り返し行った。献立については、さつま汁と青菜の胡麻和え, 鮭のムニエルと付け合わせ, ハンバーグと付け合わせの3回の調理実習の計画の際, それぞれを朝食, 昼食, 夕食の中心にした1食分の献立を作成し, これらを合わせて1日分の献立とした場合の栄養のバランスについて検討できるようにした。

4次「食から生活改善に取り組もう「食生活の課題と実践」(B(3)ウ)」では、日常の食生活の振り返りから課題を見つけ, 冬休み中に家族のための食事作り体験を通して課題解決に取り組み, その取組をまとめて発表し, 家庭での実践につながるようにした。

5次「私の健康食生活 (B(3)ア, イ)」では、全校で実施する「お弁当の日」と関連付けて, 3次, 4次の学習を生かしてお弁当の献立, 調理計画, 調理実習を行った。

題材「見直そう 私の食生活」の指導計画		
第2学年	総授業数35時間	
1次	私のエコライフ 食生活編	5時間
2次	自分の食事を点検しよう	4時間
3次	自分で食事を整えよう	17時間
4次	食から生活改善に取り組もう (食生活の課題と実践)	4時間
5次	私の健康食生活	5時間

②基礎的・基本的な知識と技術を確実に身に付けさせるための指導と評価の工夫

・学習形態の工夫 (一人調理やペア調理)

調理実習では、右表のように、一人調理やペア調理を取り入れた。ペア調理とは、2人1組で計画を立て、加熱は協力して行うものである。

	1回目	2回目	3回目
調理実習題材	青菜の胡麻和え さつま汁	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
献立	副菜・汁物の調理	主菜・副菜の調理	主菜・副菜の調理
	朝食の献立	昼食の献立	夕食の献立
調理実習の形態	ペア調理	一人調理	一人調理

・問題解決的な学習の指導方法の工夫

5次では、4次までの学びを生かし、お弁当について、問題解決的な学習を取り入れ、「気づく」「広げる、深める」「繰り返す」「活かす」の学習の流れを明示した。

また、生徒の思考の流れに沿ったワークシートを工夫し、自分の考えの変容を確かめる一助とした。

・言語活動の工夫 (グループやペアでの話し合い)

献立や調理計画を工夫する場面では、グループやペアで話し合う活動を取り入れ、互いのよさに気付かせたり、改善点を考えたりして、自信をもって実習に取り組めるようにした。

・評価方法の工夫 (自己評価・相互評価)

一人調理については、計画段階で考え工夫したことが実践できたか、また、実践できなかった場合にはその原因や改善策を考えることができたかなどの自己評価を取り入れた。また、教師と同じ項目で相互評価を行い、教師による示範や写真・動画などで具体的に判断基準を示した。

③家庭との連携を図って家庭実践の意欲を高める工夫

・お弁当の日の実施

学校給食と連携を図り、お弁当の日を3回実施した。1回目は、副菜のみ、2回目は、主菜のみを持参し、いずれも振り返りを行った。3回目は、主食・主菜・副菜の全てを自分で調理して持参し、振り返りを行った。

・家庭・地域への広報活動と啓発の工夫

各種たよりや学校ホームページで家庭分野の学習の様子やお弁当の日などの取組を発信した。

3 研究の成果と課題

(1) 成果

① 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計画の作成

・小学校までの学習の実現状況など生徒に実態に即し、身に付けさせたい各題材の基礎的・基本的な知識や技術を段階的・繰り返し指導する内容などを明確した指導計画を作成することができた。

② 献立や調理に関する基礎的・基本的な知識や技術を身に付け、日常生活で活用するための指導と評価の工夫

・一人調理や2人1組で計画を立て、協力して行うペア調理を取り入れたことで、約8割の生徒が「家族のために作ってみたいと思いますか」の問いに肯定的な回答をしており、調理実習前より家庭での実践意欲が高まった。

・ワークシートを工夫したことで、多面的に考え解決策を検討し、自分なりの工夫を生活場面で実践しようとする姿が多く見られるようになった。

・グループやペアでの話し合い活動を工夫したことで、自分の取組のよさに気づき、自信をもって家庭での実践に生かそうとする意欲が高まった。

・教師と生徒の評価項目を同じにしたことや生徒の自己評価・相互評価を工夫したことで、実習中の技能の実現状況をより具体的に把握できるようになった。

③ 家庭と連携を図って家庭実践の意欲を高める工夫

・学校給食と関連を図ったお弁当の日の実施計画を工夫したことで、生徒は、段階を追って、成功体験を重ねながらお弁当作りに取り組むことができ、家庭実践の意欲を高めることができた。お弁当の日実施後の保護者アンケートでも子どもの家庭実践の意欲の変化を感じていることが確かめられ、さらに、「食に関する会話が増えた」などの感想が寄せられた。

・食育だより、学校ホームページなどで家庭・地域へ啓発したことにより、食に関する学習への理解が深まった。

(2) 課題

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は一部課題がみられた。また、生徒一人一人に安全と衛生に留意した調理ができるようにするとともに、調理することの喜びを味わわせ、家庭での実践化につなげるためには、さらに個に応じた指導の充実が必要である。

(3) 指定期間終了後の取組

今後は、内容「B 食生活の自立」において、小学校の学習を踏まえ、指導計画を見直すとともに、ティームティーチングや少人数指導を効果的に取り入れ、基礎的・基本的な知識・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、その解決を図るために問題解決的な学習を充実して、食生活をより豊かにしようとする実践力を育てたい。