

# 概 要 報 告

実施期日	7月28日(火)【午後】
部 会 名	小学校 家庭部会

テーマ 『生きる力をはぐくむ家庭科教育』

## 提案概要

### <実践に向けての課題意識>

家庭生活が多様化する中で、食事のとり方も家庭によって様々になってきている昨今である。成長期に入った子どもたちに自分のとった食事が自分の体を作っていくことを伝え、バランスのとれた食事について考えを深めさせたいと考えた。調理実習する一食分の献立をグループごとに考え、実際に調理する献立をコンテスト形式で選ぶことによって、グループでの話し合いを活性化できると考えた。様々な要素を考慮し、よりよい献立を考えるために話し合い、選び、調理する実践的体験的な活動を通して、栄養バランスのよい一食分の食事について理解を深めることができると考えた。さらに、グループの中での話し合い、発表の仕方やアピールの方法の工夫等を通して、コミュニケーション能力の育成を図りたいと考えた。

### <実践の概要>

- ・クラスで行う調理実習の献立を考える中で、まずは個人で考え、その後グループで一つの献立を組み立てていき、栄養バランスのよい献立について考えを深める。また、調理方法や手順、予算など様々な要素についても考慮して献立を決定する。
- ・献立コンテストの発表に向け、自分たちの考えた献立の良いところを確認し、発表方法を工夫する。
- ・各グループで考えた献立のプレゼンを行い、相互に評価、投票をし、一番得票数の多かったグループの献立を調理実習で行う。
- ・家族のための一食分の献立を個人で考え、冬休みの課題として、家庭で実践してみるように声かけを行う。

### <成果と課題>

- ① 子どもたちは、献立を考える中で、栄養バランス、予算、調理方法、手順等いろいろな面を考慮し、献立の立て方を学ぶことができた。(研究協議概要①参照)
- ② 他のグループの献立を評価する活動を通して、栄養バランスのよい一食分の献立の立て方についてさらに理解を深めることができた。(研究協議概要③参照)
- ③ 自分たちの考えた献立の良さをアピールするための発表方法を工夫し、プレゼン能力を高めることができた。(研究協議概要②参照)
- ④ 決定した献立は、やや難易度の高い料理もあり、実習を行ううえで難しい面もみられた。

## 質疑概要

- Q. 「自分たちのこんだてを作りたかった」との声があったとの事でしたが、なぜ献立をそろえて実習をされたのか？また、どうしたら実現可能だと考えていますか？
- A. 各班がバラバラの献立を作ることに不安と難しさを感じた。プレゼンテーションの中でも「作ったものを食べてもらえたらもっと伝わったと思う」という思いが子どもたちからも出ていたので、実際に作らせてあげればよかったなと課題を感じている。実習は、条件を絞るなどしていけば可能になるのではないかと考えている。また、今回は、「優勝しないと作ることができない」という条件にすることによって、動機づけになるのではないかと考えた。
- Q. 家庭へのアプローチはどうしているのか。
- A. 担任だったときは、5年の学習「お湯を沸かす・お茶」の単元で、学習と実習のあとに、お湯を沸かしてお茶を入れる宿題を出した。プリントにコメント欄を設け、家庭からコメントを記入してもらった。家庭で学んだことが生かされる機会があつてよかった反面、やかんがなく、電子ケトルのみの家庭など家庭事情を把握するきっかけにもなり、次の機会に生かした。
- A. 家庭科専科だったときには、家庭科通信を出し、学習の意義やテストの振り返りシートの内容などを載せてお知らせしていた。家庭の事情もあると思うので、担任と連携することが大事だと思う。

## 研究協議概要

### <協議の柱：言語活動の充実を目指した学習活動について>

家庭科は、高学年の先生、専科の先生など教科に関わる先生が限られてしまうため、協議会において、協議の柱について話し合いを深めることが難しいと感じている。そこで、今回は「ワールドカフェ方式」を採用し、実際に提案授業の内容を体験し、成果と課題を共有することによって、協議の柱について話し合いをやすくする工夫をした。

#### ① ラウンド1：調理実習メニューコンテストの体験（提案概要－成果と課題①を共有）

提案授業の中の調理実習メニューコンテストを授業で使用したワークシートを用いて行った。テーマは授業と同じで「休日のランチ」とし、授業の流れと同じように、まず個人でワークシートを記入する時間を設け、その後にグループでの話し合いの時間を設けた。

#### ② ラウンド2：考えたメニューのプレゼンテーション及び評価する体験（提案概要－成果と課題③を共有）

グループの代表がテーブルに残り自分のグループで決めたメニューのプレゼンテーションを行う。また、他のメンバーは、違うグループのプレゼンテーションを聞きながら、ワークシートの観点に沿って、メニューの評価を行った。評価の観点は「栄養・調理にかかる時間・お金（費用）・材料（家にあるもの）・見た目（彩り）」の5つである。

#### ③ ラウンド3：ラウンド2で出てきたメニューから1位を選び、その理由を話し合う（提案概要－成果と課題②を共有）

自分のグループに戻り、聞いてきたメニューの評価を見ながら1位を決め、その理由を考え、グループで交流する。今回のワークショップを通しての気づきや感想、協議の柱についてグループで話し合う。

## まとめ概要

- ・ ワークづくりは、枠組みが難しいので、子どもの様子をかながみて考える必要がある。
- ・ 自分が得た知識を駆使して、課題を解決させることが大事。そのためには、作ってみたり、やってみたりという経験が必要で、その経験から工夫が生まれる。
- ・ コンテスト形式は、子どものモチベーションを上げるには有効な手立てだったと思う。
- ・ 食品の値段など、いろいろなことを追究することにつながることもできる内容だった。
- ・ 1食分の献立を作るのは、現段階では難しい部分も大きいので、選択肢をこちらで用意してあげることも必要。  
(例) ごはん(和食)か パン(洋食) + 汁物 + おかず  
上の枠組みの中で、おかずや汁物の具を工夫し、五大栄養素を組み合わせる。
- ・ 食育の視点から「主菜」「副菜」などの授業に発展することも考えられる。
- ・ 言語活動の充実には図表をうまく活用すると、自分も相手も確かめられて良い。
- ・ 実習をするためには、基本的な技能を身につけさせることが重要。  
(例) 1食分の献立を調理する場合  
調理の基礎的・基本的な知識や技能を身につけている。→複数の品数を作るための段取りや順番を学ぶ→栄養バランスのよい1食分の献立をたてるための知識を身につける。→1食分の献立を立て、調理する。
- ・ 『調理→試食→評価→もっとよくするためにはどうしたらよいか』を考え、意見を交流させると、1食分の献立作りの工夫がさらに充実するのではないかと。