

家庭科における安全指導の工夫

—— すぐに活用できる家庭科安全ハンドブックの作成 ——

家庭科研究会議

研究員 森島 美子 (川崎市立宮内小学校) 堀口 智子 (川崎市立麻生小学校)
井上 真彰 (川崎市立富士見台小学校)
指導主事 野田 まなみ

I 主題設定の理由

従来より家庭科は、衣食住や家族の生活などに関する実践的・体験的な活動を通して、日常生活に必要な基礎的な知識・技能と家族の一員として生活を工夫しようとする実践的な態度を育てることを目標としてきた。そして、平成20年1月の中央教育審議会答申において、家庭科に関しての改善事項として、「生活を工夫する楽しさやものをつくる喜び、家族の一員としての自覚をもった生活を実感するなど、実践的・体験的な学習活動、問題解決的な学習を通して、自分の成長を理解し、家庭生活を大切にする心情をはぐくむとともに、生活を支える基礎的・基本的な能力と実践的な態度を育成することを重視する」とあげられた。そのため、これからの家庭科では、より一層実践的・体験的な活動をし、基礎的・基本的な技能を身に付け、生活をよりよくしようとする実践的な態度を養う学習が求められている。しかし、社会の変化や生活経験の違いから、実習を伴った学習を展開するには、児童一人一人の習慣や経験に差があるため、慣れない用具等を扱うと危険が伴うことが予想される。

そこで、題材のねらいを明確にもち、学校や子どもの実態に応じて実践的・体験的な活動が効果的に行えるよう、安全面について児童一人一人に繰り返し指導していくことが重要である。また、指導者は家庭科室の用具等の配置や機械の点検など学習環境を整えて事故防止に努め、食品についても安全で衛生面に十分留意して扱うようにすることが大切である。

本研究では、家庭科の授業が安全に行えることと、家庭科室の管理が安全に配慮した整備であることを全教職員が意識を高くもつことが必要であると考え、本主題を設定した。

II 研究の内容

1 研究のねらい

本研究会議では、「はじめて家庭科を授業する教員でも、安全に配慮して事故防止に努めた学習活動が展開できる」と、「学校全体で家庭科室の安全管理に努める」ことをねらいとして、「小学校家庭科安全ハンドブック」の作成をすることとした。

2 研究の方法と内容

(1) 実態の把握

各学校の家庭科室の整備と実習時に関するアンケートを市内小学校113校に依頼をした。

| | | |
|-------------------|--------------|-------------|
| 〈アンケートの内容 (一部抜粋)〉 | ④アイロンの種類 | ⑧ふきんの手入れ |
| ①包丁、まな板の保管場所 | ⑤調理実習のときの服装 | ⑨ミシンの種類 |
| ②針やはさみの保管場所 | ⑥こんろのスイッチ | ⑩子どもが使う裁縫箱 |
| ③ミシンなどを使う電源 | ⑦手洗い用の石鹸・消毒液 | ⑪ミシンを使う製作実習 |

〈アンケートの結果から〉

- ①包丁、まな板を殺菌庫にしまっている学校は30%である。
- ②包丁を鍵のかからない場所にしまっている学校が20%ほどある。
- ③針やはさみを見童の裁縫箱に入れている学校がほとんどである。
- ④アイロンはコード付きのものを使用している学校が85%である。
- ⑤こんろは押し回しタイプのもを使用している学校が90%以上である。
- ⑥調理実習時にエプロンしか着用していない学校が10%ほどある。
- ⑦ミシンはポータブルタイプのもを使用している学校が90%以上である。
- ⑧ミシンを使つての製作実習は担任か専科の先生が一人で行っている学校が55%である。

アンケートから、多くの学校が、安全に配慮しなくてはいけないとわかっていても施設・設備等の関係で現状にあわせて行わなければならないという実態が見えてきた。また、児童が家庭で使っているものと学校にあるものが違い、使用方法に注意が必要であることもわかった。さらに、自由記述欄には「安全に関してどのようなことを子どもにうながしていけばよいか具体的な方法について知りたい」「家庭科室の掲示物等の工夫について知りたい」ということもあげられていた。

(2) 授業の実態

A小学校 第5学年 「今、わたしにできるおいしいもの」

- 題材目標 ・調理用具の安全な使い方に気を付けて、身近な食品を用いてゆでる調理ができる。
 ・ゆでる調理に関心を持ち、楽しさやよさに気づき、家庭生活に生かそうとする。

| 学 習 活 動 | 安全に関する支援 |
|--|---|
| 1 調理実習の流れを確認する。 | ○包丁などの調理器具の使い方、ガスこんろの使い方など安全指導について掲示し、十分に確認を行う。 |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">自分が選んだ食品をおいしくゆでよう</div> | |
| 2 一人一人、自分が選んだ食品をゆでてみよう。 | ○包丁の持ち方、扱い方を一人一人確認し、安全な包丁の使い方を指導する。 ○こんろの扱い方ややけどに気を付けるよう指導 ○ペアの相手の計画書を見ながらアドバイスをするように声をかける。 |
| 3 試食し、感想を話し合う。 | |
| 4 全体で本時の振り返りをする。 | |
| 5 後片づけをする。 | ○家庭科室のきまりにしたがって、すみずみまでいねいに行うように声をかける。 |

調理実習に入る前に、包丁の運び方や熱湯が入った鍋の持ち運び、ガスの確認の仕方など安全についての指導を実物を使いながら具体的に説明し、家庭科室を使って実習するにあたってはルールがあることを図1の掲示物を使いながら児童一人一人が理解できるように学習を進めた。また、ペアで学習することで、作業中にもお互いに気を付けることを確認し合い、声をかけながら、安全に留意して実習に取り組んでいた。

児童は作業を早くやりたがるが、しっかりと時間をかけて、安全に関する指導をすることで、事故がなく、実習がスムーズに行える実態が見えた。

(3) 研究の実際

アンケートの結果やA小学校の授業から、様々な場面を想定し具体例をあげ、用具の扱い方や管理について繰り返し指導することで、児童に安全に関する知識や技能が定着することと、教師自身の安全に関する指導への意識の向上が必要であるということがわかった。そこで、ハンドブックを作成するに当たり、①安全指導と事故防止、②家庭科室の整備、③食生活・衣生活の安全指導、④イラストや写真で具体例を図示、の4つの視点で、はじめて家庭科の授業をする教員でもわかるように、学習指導要領の内容に則してまとめていくことを考えた。

①安全指導と事故防止

各学校の実態や家庭科室の設備状況に応じて、細部にわたって安全のルールを定めて管理する必要がある。児童には、実習等の学習前には安全に関する指導を行い、日常の授業でも場面に応じて繰り返し指導することで徹底し、習慣化を図ることが大切である。

また、家庭科室は家庭科の授業だけではなく、他教科等でも利用されることが多いため、全職員で家庭科室の使用について共通理解を図ることが重要である。

②家庭科室の整備

家庭科室の鳥瞰図を使い、作業台の使い方、用具の整理の仕方、有効な掲示物の貼り方等を示し、具体例を説明しているリンクページを書くことで、全体と細部の留意点について意識できる。

③食生活・衣生活の安全指導

「手洗い・身じたく」「調理台の整理整頓」「包丁・まな板の整理」「包丁の運び方、扱い方」「ガスコンロの使い方」「ゆでる・いためる学習」「家庭科室の戸棚、冷蔵庫の整理」「地震対策」「ごみ処理、害虫駆除」「針・糸・まち針の扱い方」「はさみの扱い方」「アイロンの扱い方」「ミシンの使い方」の項目に分けて掲載した。教師が指導する上での留意点や児童に習慣化させることなど、同じ項目でもいくつかの例をあげることで、各学校の設備や用具の状況に合わせ、場面に応じた指導ができる。

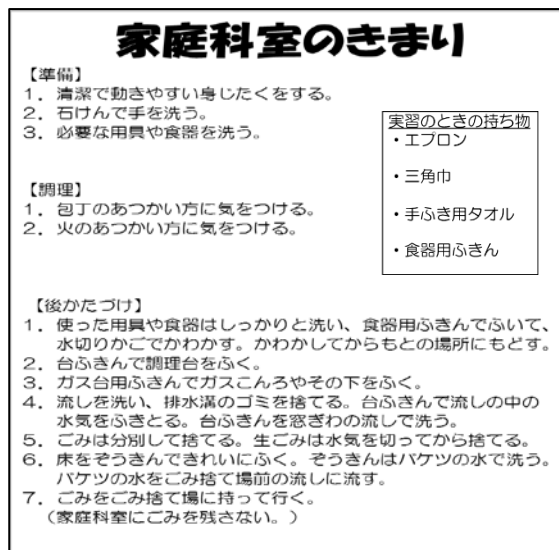


図1 家庭科室の掲示



図3 針の確認

図2 なべの運び

④イラストや写真で具体例を図示

ページの基本的な構成は見開きで、左ページは教員が指導上留意する点をまとめてあり、右ページは授業の教材として使用したり、家庭科室に掲示したりできるようにイラストと児童向けのコメントでまとめてある。イラストや写真を多く使うことで、説明をより具体的に示すことができ、掲示用は複写等をしてワークシートや家庭科室の掲示物として使用するなど、視覚的な効果で学習の深まりをもつことができる。

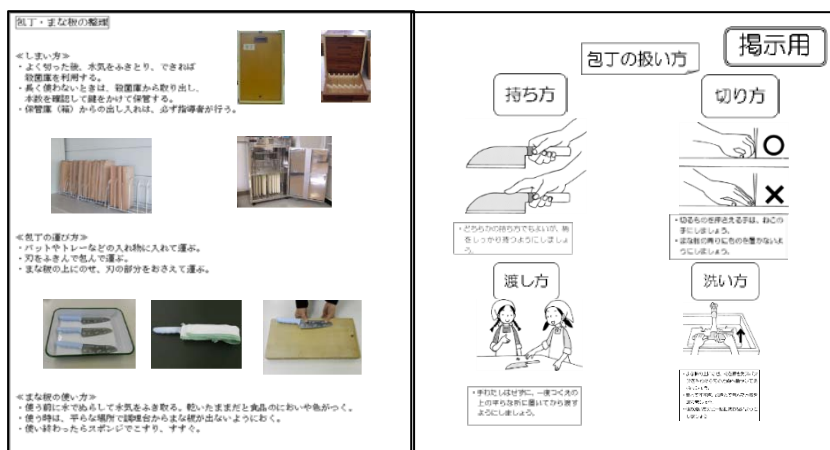


図4 ページの構成

Ⅲ 研究のまとめ

家庭科室は、学校ごとに管理の仕方は様々である。また、題材計画はそれぞれの学校が工夫して計画し、家庭科室を使用しての実習や製作の取組方も多様である。しかし、アンケートの結果や授業の実態から、事故防止は当然ながら、実習や製作が円滑に進むためにも、安全面に関しては共通で理解をして、家庭科で留意する安全指導の基準が必要であることが見えてきた。その結果、学習指導要領の内容に合わせて、用具の管理、扱い方、施設・環境の整備、衛生面の留意等、細部にわたって具体例をあげた、見てすぐに使えるハンドブックを作成することができた。

今後は各学校で、ハンドブックが有効に活用され、安全な環境づくりの推進、安全指導の工夫が学校全体で取り組めるよう研究会、研究授業等で周知を図っていくことが重要である。また、より有効にできる安全指導について、さらに研究、実践を進めていきたい。

最後に、研究を進めるに当たり、ご支援、ご助言をいただきました講師の先生方、また、校長先生をはじめ学校教職員の皆様に、心より感謝し厚くお礼申し上げます。

【参考文献】

| | |
|--------------------------|-------|
| 『小学校家庭科安全指導の手引き』横浜市教育委員会 | 2007年 |
| 『安全指導 調理編』開隆堂 | 2009年 |

【指導助言者】

| | |
|--------------------------------|--------|
| 川崎市立小学校家庭科教育研究会長（川崎市立大島小学校長） | 庄司 順子 |
| 川崎市立小学校家庭科教育研究会副会長（川崎市立鷺沼小学校長） | 鈴木 真優美 |