

学びの共有化を目指した家庭，技術・家庭科学習

- 食の学習における小学校・中学校の連携を探る -

家庭，技術・家庭科研究会議

研修員 宮城 淳子（川崎市立桜本小学校） 村田 志保（川崎市立金程中学校）
山本 美玲（川崎市立白鳥中学校） 布川 広（川崎市立川中島中学校）
研修指導主事 吉田 和江

主題設定の理由

平成14年度全面実施となる新学習指導要領において、発達段階と子どもの状況に応じた学習の弾力化が示されている。また、家庭，技術・家庭科（家庭分野）では、これまで衣食住などの領域に分かれて個々に学習してきた内容から、小中高を通じて培う資質や能力を系統化し、内容の関連を図ることによって、家族や家庭生活を対象とした教科の特質である総合的な学びが構成されることを考慮した具体的な内容構成に改められた。さらに、学習内容は身に付けさせたい資質・能力に重点を置き、「家族・地域の触れ合いの輪を広げる」「地域に根ざした」等、子どもの実態や学校、地域の状況に応じながら、子ども自身が本当に自分たちのこととしてとらえることのできるような指導計画や題材構成を考えることが大切になった。

社会の急激な変化に伴い、これからの時代を生きる子どもたちの「生きる力」につながる学びのためには、これまででも言われている通り、教え込むのではなく主体的に学ぶための指導が必要である。しかし、「生活するためには、衣食住についての知識や技能・技術のこの内容が必要であり、それを身に付けるためにはこの題材を教える必要がある」という指導からなかなか脱却できない現実もあった。今回、授業時間縮減と内容の厳選が図られた中で、子どもたちの学びを確かなものとするためには、小学校から高等学校までの学習の全体像をとらえ、それぞれの発達段階に応じた学習の意義を考え、主体的に「生きる力」を身に付けていくための学習環境を整えていくことは必須のこととなる。また、ライフスタイルの多様化から、衣食住に関して重視する要素（こだわり）は人により異なってきている。その中でも学校生活の中で、給食を含めたいろいろな場面において経験している食についての学習は、体と心が著しく成長する小・中学校の子どもたちにとって特に大切であると考え。従って、家族生活に深くかかわり、生活に生きる実践力を身に付けることを目標にしている家庭，技術・家庭科の果たす役割は大きいものがあると言える。

そこで本研究では、調べ学習や食品の実験・調理実習において情報や体験の伝え合いを通じた学びを共有する授業展開を柱の一つと考えた。そのことが、生活体験の少ない現代の子どもたちにとってより多くの実感ある学びにつながると考え、これまでの家庭，技術・家庭科の「食の学習」に視点を当て、小学校・中学校で学ぶ内容の継続性を考慮しながら、課題を探ることとした。

研究の内容

1. 家庭，技術・家庭科における「食の学習」

学習指導要領において、小学校では「生活の自立の基礎」、中学校では「生活の自立」そして高等学校では「社会的自立」を培う視点で教科の目標が示されている。ここでは、目標と「食の学習」につ

いて、表1のように整理し、学びの継続性とそれぞれで学習する項目について見ていくこととした。高等学校については、今回の研究の対象とはしなかったが、小学校や中学校の学びが、独立して新しい家庭を築くことを前提とした広く総合的な学びを目指す高等学校家庭科にどのようにつながるのを見るために、普通教育について表に組み入れることとした。

(表1)

学校段階	小学校	中学校	高等学校
教科名	家庭	技術・家庭	家庭(普通教育)
教科の目標	衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、家庭生活への関心を高めるとともに日常生活に必要な基礎的な知識と技能を身に付け、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。	生活に必要な基礎的な知識と技術の習得を通して、生活と技術とのかかわりについて理解を深め、進んで生活を工夫し創造する能力と実践的な態度を育てる。 <家庭分野> 実践的・体験的な学習活動を通して、生活の自立に必要な衣食住に関する基礎的な知識と技術を習得するとともに、家庭の機能について理解を深め、課題をもって生活をよりよくしようとする能力と態度を育てる。	人間の健全な発達と生活の営みを総合的にとらえ、家族・家庭の意義、家族・家庭と社会のかかわりについて理解させるとともに、生活に必要な知識と技術を習得させ、男女が協力して家庭や地域の生活を創造する能力と実践的な態度を育てる。
食の学習に関する項目と主な内容	<ul style="list-style-type: none"> 食事への関心と調和のよい食事の取り方 食品の3つのはたらき バランスのよい組合せ 一食分の食事 簡単な調理 調理計画 調理手順 ゆでる、炒めるなど 米飯、みそ汁 楽しい食事 安全で衛生的な用具や食材の扱い方 	<ul style="list-style-type: none"> A生活の自立と衣食住 中学生の栄養と食事 食事が果たす役割と健康と食事のかかわり 栄養素の種類と働き 食品の栄養的特質 中学生に必要な一日分の献立 食品の選択と日常食の調理の基礎 食品の品質と適切な選択 簡単な日常食の調理 食生活の安全と衛生に留意した、食品や調理器具等の適切な管理 食生活の課題と調理の応用 日常食や地域の食材を生かした調理の工夫 課題をもった会食の計画と実践 	<ul style="list-style-type: none"> 次の3科目から1科目必修 <家庭基礎 2単位> 家族の生活と健康 食生活の管理と健康 実験・実習 <家庭総合 4単位> 生活の科学と文化 食生活の科学と文化 実験・実習 生活文化の伝承と創造 <生活技術 4単位> 食生活の設計と調理 家族の食生活と栄養 食品と調理 調理用機器の特徴を生かし、調理や食品の加工に着目した調理を含む 食生活の管理

(1) 小学校家庭科における「食の学習」

小学校家庭科では、子ども自身が家族や家庭生活そのものへの関心をもつことに重点が置かれている。食の学習では、普段何気なく食べている食事に対して意識し、栄養素の種類と名称の見えないレベルではなく、子ども自身が食品と食品を組み合わせる大切さを知り、実生活の健康的な食べ方につながるというような実践のための学びを組み立てていくことが大切になる。また、全国共通の題材指定は、表1にある日本文化の継承としての米飯・みそ汁だけとなり、子どもの実態や学校、地域の状況を考慮に入れ、バリエーション豊かな題材を考えることができるようになった。また、

学習時期の必然性から中学校で扱う魚や肉などの生ものを除いた食材を使い、「ゆでる」「いためる」等の調理の基礎技能を定着する学習をしていく中で、つくる楽しさや食べる喜びを味わいながら、実生活に生かすことができるようにしていくことが大切になった。

これまでも家庭科の学習では、一人一人の思いや願いを生かした学習の実践が多く報告されている。その学習は例えば、「誰々のためにつくる」「嫌いな野菜に挑戦」「わが家の健康クッキング」などのように、子どもの必要性に応じてテーマを決め、計画し調理している。できたものはバイキング形式等の試食会の中で、盛り付けたものをみんなで見て試食し、工夫したことや苦労したこと、「誰々に教わった」や「この本で調べた」などの経験交流を行い共有化の中で、「家でもつくってみよう」「こっちの野菜だとどんな調理ができるだろうか」など、新たな学びの追究や実践への意欲につながっていたと考える。

(2) 中学校技術・家庭科における「食の学習」

中学校段階での子どもの学習の深まりや広がり考えたとき、小学校で学んだ体験と身に付けた資質・能力を考慮しながら、中学校でのねらいをしっかりとち、厳選された内容を踏まえた上で指導計画や題材をつくる必要がある。中学校では、自分の生活が自分である程度整えられるようにするための衣食住と人とのかわりに気付き、さらに、自分自身や家族の食生活をよりよく豊かにするために課題を解決していこうという実践的な態度を育てていくことが重要となる。

これまでも技術・家庭科の学習では、「一人一実践」として「りんごの皮むきをしながら調理による変化や廃棄率を考える」「手づくりソーセージをつくり加工食品との違いを比較する」「魚料理に挑戦」などのテーマに沿って、子どもたちがそれぞれに実践したものを発表交流し、次の課題づくりに発展させる授業を展開している。この中で子どもたちには実生活に生きる力が育っていくと思われるが、発表や展示だけに終わってしまう例もあり、情報の交換やその発表や展示の方法は十分とは言えないこともあったと考える。

(3) 家庭、技術・家庭科における学びの共有化

現在、多くの子どもたちは「食のつくり手」としての行為に積極的にかかわったり考えたりする生活体験が少なくなっている。そこで、課題解決的な学習の中での調べ学習や実習後の展示や発表の場面で、子どもたちがそれぞれに得た情報や実践を伝え合い、共有し合う学習の果たす役割は大きい。小学校や中学校で、子ども同士の学び合いの場や協力し合う場を計画していくことは、子ども自身の主体的な課題づくりや自らの学びに役立ち、生活に生きる力につながり、自分の課題を具現化する充実した学びになると考えられる。

その例として、付箋を使った「お助けメモ」等の効果が挙げられている。それは、自分が書いたメモを友人が活用している姿や発表後の感想交流の中で、自分が発信した情報が役立っていることを知り、集団の中での自分自身の存在感を感じ、また、自分の情報が役立っていることで学習に自信をもち、「次はこうしよう」「もっとがんばろう」という学ぶ意欲につながっていくものとする。また、生活に役立つものをつくる製作活動の中で友だちの豊富なアイデアや工夫を知り、できなかったことができた喜びを一緒に喜んでもらえるということは、学校で学ぶ楽しみにつながるとも考えられる。

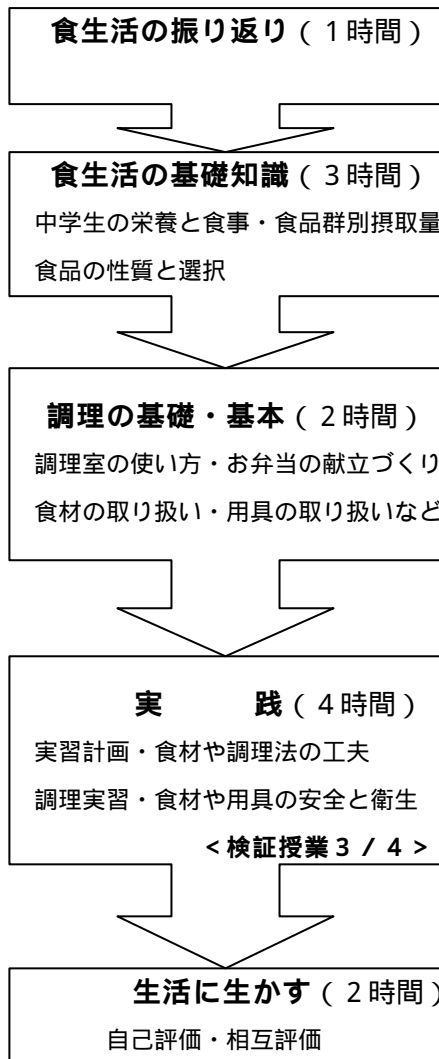
2. 中学校技術・家庭科における「食の学習」の授業構想

(1) 中学校1学年における「食の学習」の流れと学びの共有化

生活実践意識の高まりを探る学びの共有化を意識しながら、中学校での「食の学習」を考え、1学年の学習を12時間に設定し、表2のような流れの単元構成を考え、基本的な事項を中心とした学習

を進めることとした。

<学習の流れと主な項目>



<学びの共有化を意識した学習の例> (表2)

- ・自分の食事についての意見交流を行いながら、健康と食事のかかわりの観点から、問題点や疑問点、改善の方法を考える。
- ・栄養素の種類と働きを知り、中学生にとって大切な栄養の特徴と食事について調べ、発表、意見交流を行う中で、食の大切さを考える。
- ・調理室にある調理用具や器具の使い方を調べ合い、協力して作業をすすめるために効率的な作業や手順を話し合う。
- ・食品の栄養的特質を知り、中学生の栄養を考えたお弁当の献立を考える。
- ・一人一人の考えた献立について、食事を整えるための条件を考えながら相互に検討し合う。
- ・献立カードを利用しながら、班でつくるお弁当を話し合う。
- ・必要な材料、用具、下準備、作業手順、分担などを調べ合い、計画を立てる。
- ・調理作業を進める中で、調理器具の扱いや調理方法などについて教え合い、学び合う。
- ・お弁当の調理実習や作業を通しての気づきについての発表交流を行う。
- ・自己評価や相互評価を基に、生活への実践につながる話し合いや発表交流を行う。

(2) 検証授業『30分で作る私のこだわり弁当』 (中学校1学年)

川崎の中学生にとって、学校での昼食は小学校の給食からお弁当に変わる。日常生活の中で、食事は家族の健康を考えながら、栄養や嗜好を考えてつくられている。朝早く起きて、自分たちのことを思いながらつくってくれる家族の気持ちを意識することは、家族や家庭生活についての学習の中で大切にしたいことである。ここでは、「中学生のための献立づくり」として、献立を考える上で重視したいことを「こだわりをもつ」ととらえた。そして、私のお弁当には「これだけは欠かせない」ことをもち寄り、グループでの話し合いの中で、現状で可能な挑戦したい技術を考慮に入れながら、「30分で作るお弁当」の献立を考えることにした。また、洋風化が進む食生活の状況を考え、日本の伝統的な味とも言えるいくつかの献立を他の食品との栄養のバランスを考えながら選択し、表3の調理実習を行った。中学校で扱う魚や肉の食材については、ここでは指定せず2学年で扱うこととした。

(表3)

子どもの学習活動	共有化の視点 評価・学習カード
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">ねらいの確認</div> <ul style="list-style-type: none"> ・ 図1や計画表を見ながら、時間内に調理することを意識する。 ・ 各班の「こだわり」ポスターを掲示、紹介する。 	<p>班において中学生としての「こだわり」が明確になっているか</p>

各班の「こだわり」の確認					
1 班	2 班	3 班	4 班	5 班	6 班
色とりど り	献立のアレ ンジ	一人一人の好み を入れた	ごまたっぷり ほうれん草	緑黄色野菜 たっぷり	色どりの 美しさ

- 調理器具や調理法を確認しながら安全・衛生に注意し、協力して作業を進める。

食品の性質を考えた調理
 「煮る」「焼く」「炒める」「ゆでる」

班	日本の伝統 の味	卵料理	緑黄色野菜を使った料 理	栄養のバランスを考えた、そ の他の料理
1	ひじきの 煮付け	卵焼き	ピーマンとじゃこの 甘辛炒め	とりそぼろ/ウィンナー炒 め/プチトマト
2	きんぴらご ぼう	卵焼き	アスパラのベーコン 巻き	ミニハンバーグ(冷凍)
3	きんぴらご ぼう	卵焼き	かぼちゃの甘煮	チーズちくわ/ミニトマト /レタス/リンゴ/ゆかり ごはん
4	きんぴらご ぼう	親子巻き	ほうれん草のごまあ え/かぼちゃの甘煮	たこウィンナー/プチトマ ト/リンゴ
5	きんぴらご ぼう	卵焼き	インゲンの豚肉巻き	チーズちくわ/きゅうり/ プチトマト
6	きんぴらご ぼう	オムライス	ほうれん草のごまあえ	たこウィンナー/プチトマ ト

<調理作業中の子どもたちの言葉の一部>

- ・ ずいぶん丁寧に切ってるね ・ 切り方にこだわりたいんだ
- ・ 太さがいろいろだと炒めたら細いのが焦げちゃうよ
- ・ 味付けはこれでいいかな? ・ 塩少々はこのくらいでいいかな?
- ・ ほうれん草をゆでるのに、この鍋でいいかな ・ 大きすぎるんじゃない?
- ・ ほうれん草は水からじゃないよ、沸騰してからだよ
- ・ 卵焼きって難しいね。卵焼き器は小さいから火が強いとこげちゃうよ
- ・ リンゴは塩水につけたよ ・ うちの班のきんぴらおいしいよ など

完成した各班のこだわり弁当を見る。

味わいながら試食する。

- 調理をしての成就感と課題を図2の自己評価カードに書く。

・「こだわりお弁当」計画と記録



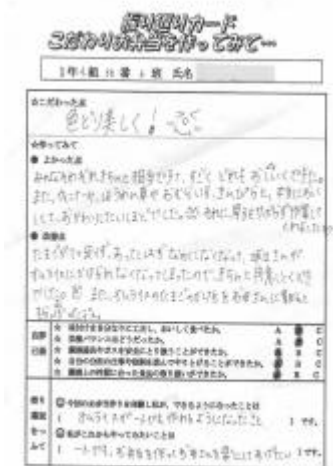
(図1)

安全と衛生や作業の能率を理解し、留意して調理ができる。

(知識・理解、生活の技能)
食品の調理上の性質について理解し、基本的な調理操作ができる。(知識・理解、生活の技能)

生活経験を踏まえながら、調理を工夫し、教え合っているか。
班の「こだわり」の課題に応じ、協力した取組がなされたか。

- ・ 振り返りカード(自己評価)



(図2)

研究の成果と課題

今回の検証授業では、中学生の食事づくりとして、「30分で作る私のこだわり弁当」を題材とした調理実習を行い、それまでに身に付けた資質・能力や学んだ知識や経験が生きる共有場面を意識的に設定した。しかし、調理作業は動きのある活動であり、子どもたちの知識や経験は、意図した場面や事柄ばかりでなく様々な場面で出やすいことを再確認した。例えば、1班の子どもたちは、こだわりを「色とりどり」と設定しながらも、目で見える多様な色づかいだけでなく、卵の焼き方、ピーマンの切り方とじゃことのバランスと炒め具合等、包丁の使い方や火加減、食品の量による用具の扱い等の基本的な調理技術にこだわりながら協力し、経験や情報の伝え合いをしながら作業を進めていた。次の授業



(図3)

では、各班で完成した拡大写真を見ながら、実習の中で学び合ったことや気付きについて、図2、3のように自己評価や相互評価を行っていくと他の班のこだわりにも関心を寄せ、次への意欲や課題が表れていた。中学校で初めての調理実習にもかかわらず、「生活経験を踏まえながら、工夫し教え合う」という共有化の視点で見ると、これまでの知識や経験から自分なりの方法を考え、「生活を工夫し創造する能力」に高まっている姿も表れていた。今回は、これまで行っていた調理実習よりも自己評価と相互評価の時間を多くとることにした。その中で「こだわり」は、班の課題でありながら、分担した個々の課題はそれぞれの「こだわり」として意識され、具現化に向けての活動が見られていた。

調理実験や実習では、用具や材料の準備や下拵えの時間が多く必要となることもある。また、安全や衛生には十分な配慮が必要である。中学生の学校生活の状況を考えたとき、多くの学校でその学校なりの工夫が必要になる。しかし、この学習によって身に付く資質・能力は、知識や技能・技術だけにとどまらず、学んだ知識と身に付いている技能・技術を総動員して学習する「生きる力」そのものである。さらに、実習の中で子どもたち同士が教え合い、学び合うことで、知のネットワークの網が広がり、実践への意欲につながっていくと考える。このことから時間の縮減の中にあっても大切にしていきたい学習であると言える。

今、教科に求められるものは、発達段階に応じた基礎・基本の確実な定着を図ることである。そのために次の2点を課題としながら教科の担当者としての力量を高めていきたいと考える。

小学校・中学校・高等学校での学習の全体像をとらえ、その学年で定着すべき資質・能力について把握する。その上で、年間指導計画を作成し題材を考えていく。

子ども自らが課題を見付け、意欲的に取り組むことができる授業づくりをしていくとともに、授業を振り返る評価の在り方を考えていく。

最後に、この研究に貴重なご指導ご助言をいただいた先生方とご支援をいただいた研修員所属校の校長先生、教職員の皆様に厚くお礼申し上げます。

【指導助言者】

- | | |
|---|-------|
| 川崎市立東小田小学校長（平成13年度川崎市立小学校教育研究会家庭科研究会長） | 本間 智子 |
| 川崎市立生田中学校長（平成13年度川崎市立中学校教育研究会技術・家庭科部会長） | 引田 克幸 |
| 川崎市立御幸中学校長（平成13年度川崎市立中学校教育研究会技術・家庭科部会長） | 垣東 節夫 |
| 川崎市教育委員会学校教育部指導主事 | 中島みどり |