

# 令和5年度 埼玉県技術・家庭科「懇話会」研修会

## 「関ブロ埼玉大会に向けて」



埼玉県マスコット「コボトン」【さいたまっちゃん】

県立総合教育センター  
大山 方住



## 内容



1. 家庭科とは？
2. 教材研究事例
3. 授業のポイント
  - (1)指導案と評価について
  - (2)生活の営みに係る見方・考え方を意識しているか
  - (3)主体的で対話的で深い学びを実現しようとしているか

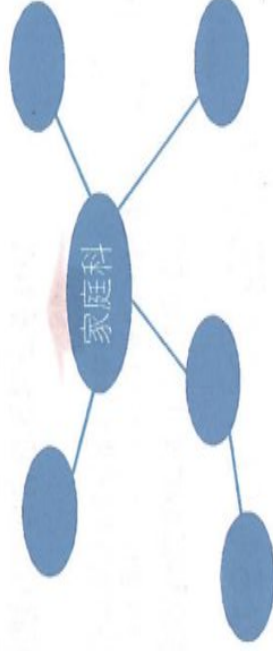
## 1 家庭科とは？



埼玉県マスコット「コボトン」【さいたまっちゃん】

まずは、「家庭科」って？

- 家庭科についてイメージしてみてください！！
- 思いっつくままにどんどん書き進めてみてください。



埼玉県マスコット「コボトン」【さいたまっちゃん】



みなさんの「家庭科」って  
こんなイメージかな？

• 周りの人と見比べて見てください！！

```

    graph TD
      A[家庭科] --- B[調理実習]
      A --- C[裁縫]
      A --- D[洗濯]
      A --- E[楽しい]
      B --- B1(実習すればよい  
で終わってない  
でしょうか。)
      C --- C1(楽しいだけで終  
わってないで  
しょうか。)
      D --- D1(「おいしかった。」  
で終わってないで  
しょうか。)
      E --- E1(楽し)
  
```

不変なるものと、変化するもの①

埼玉県マスコット「コロボックル」【さいたまっちゃん】

\* 家庭科における不変なるもの  
→ 生活を営むうえで欠かさず身につけておきたい知識や技能文化に関する内容が相当すると考えられる。

\* 家庭科における変化するもの  
→ しかし、生活それ自体のあり方は、社会の変化・家族形態や生活意識の変化に伴って推移している。

したがって、生活の中で変容していることは何かを捉え直し、なぜ変容しているのかを問い、学ぶべきことを抽出する必要がある。

不変なるものと、変化するもの②

埼玉県マスコット「コロボックル」【さいたまっちゃん】

• 家庭科の目的は、「あるべき理想の生活」を伝えることではない。

• 子どもたちが、なぜそのような生活が理想的だと考えられるのかを問い、それに対する自分なりの答えを見つけ出せるような教科ではないだろうか。

2 教材研究事例

埼玉県マスコット「コロボックル」【さいたまっちゃん】



# 教材研究事例



●教材研究を生徒の実態から行い、題材を設定している。また、主任会を活用することで、教材研究を複数で行うことができ、新たな視点に気付くことができる。

●事例：相模丘中学校 熊谷玲子 教諭

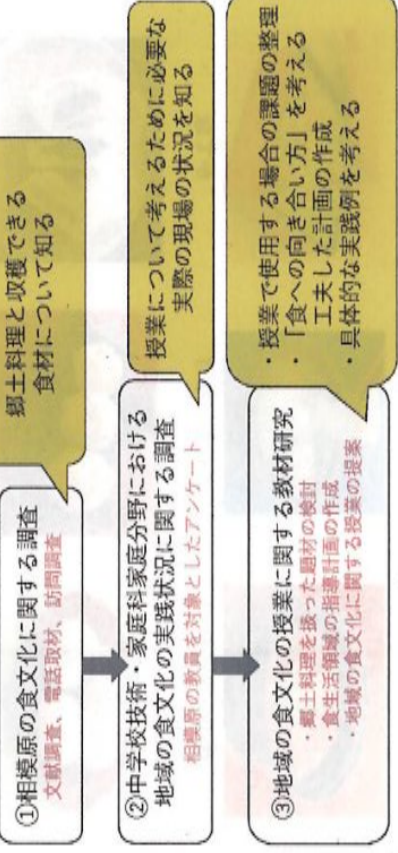
中学校技術・家庭科家庭分野食生活における授業に関する研究  
～地域の食文化から考える「食への向き合い方」～

## ◎目的

昔の食生活について調べると、当時の人々の食に対する感謝というのが伝わってくる。現在の日本では、大量の食品ロスの発生や食料自給率の低迷など、さまざまな食問題が起きている。数十年前にはなかった問題があるのは、「食への向き合い方」の変化がもたらしたことであり、解決するためにはこの向き合い方を見直す必要がある。

本研究では、中学校技術・家庭科家庭分野の食生活における「食への向き合い方」を考える授業の研究を目的とし、「地域の食文化」の学習において、実際に相模原の食文化に着目し、食文化に関する調査、題材の研究、授業の提案を行った。

## ◎研究の流れ



## ①相模原の食文化に関する調査

### 文献調査

<方法>

書籍、インターネットからの情報収集

<結果>

- ・火山灰に覆われた土地で水捌けが良すぎる
- ・稲作より畑作
- 小麦粉の利用が多く、米は貴重

煮ごみうどん

とっちゃんなげ

かねこ焼き

酒まんじゅう

酒まんじゅう

最高のもてなし、ごちそう

貴重な米を使い、手間暇をかけて丁寧に作る

＜作り方＞

- ①お茶碗に山盛りの二杯の白ごはんをおかゆにする。
- ②米麹をほぐしながら入れて混ぜ、人肌くらいの温度を保ちながらまんじゅうを蒸す(酒麹)。
- ③生地を分けて薄くの伸ばし、小豆あんを含み、さらに4分程かせて発酵させる。
- ④蒸し器で20分蒸す。
- ⑤うちわであおいで冷まし、つやを出す。

①相模原の食文化に関する調査

電話取材・訪問調査

＜方法＞

J/A相模原市が運営する「営農センター」と相模原市地場農産物直売所「べじたべーな」で『どの時期にどのような食材が収穫できるのか』と尋ねた。

＜結果＞

31種類の食材とその収穫期が分かった。

食材	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	年
ねぎ													
小豆													
ほうれん草、ちんげん菜													
から、大根													
ごぼう、蓮実、にんじん													
ブロッコリー、キャベツ													
いちご、糖漬トマト、糖漬きゅうり													
アスパラガス													
玉ねぎ、ラヂイッシュ、とうもろこし													
糖漬きゅうり、糖漬トマト													
じゃがいも													
ズッキーニ													
ねぎ													
豆苗、オクラ													
枝豆、モロヘイヤ													
さつまいも													
キウイフルーツ、やまといも													

図1 相模原で収穫される食材とその収穫期

②地域の食文化の実施状況に関する調査

＜方法＞

対象：相模原の中学校家庭科教員19人

形式：質問紙によるアンケート、直接配布しその日に回収

＜質問内容＞

食生活の学習に関する内容

①およその時数 ②主に扱う学年 ③調理実習の回数と時間

地域の食文化に関する内容

①相模原の郷土料理をどの程度知っているか、扱ったことはあるか

②調理実習で扱う食材の調達方法

③調理実習で地域の食材または季節の食材を扱うことは可能か

④授業の中で地域との連携はあるか





# 授業のポイント①

## 3 授業のポイント

### (1)指導案と評価について



埼玉県マスコット「ユビホク」[さいたまっぴー]



## 授業のポイント①

- 題材計画は適切か。**
- 評価規準・評価方法が正しく設定されているか。**
- ▲**評価規準・評価方法が不足している場合がある。**



## 授業のポイント① 題材の評価規準指導と評価の計画

※ 本欄に当たる部分が分かるように示す。

小 題 材	時 間	ねらい・学習活動	知識・技能	評価規準・評価方法	主体的に学習に 取り組む態度
		○…(ねらい) … …(学習活動) … 文本文表の例	→を(→について)理解している。 →を(→について)理解しているとともに、適切にできる。	思考・判断・表現 →について問題意識をもち、課題を設定している。 →を(→について)考え、工夫している。 →についての課題設定に向けた、着の意図を振り返り、考えを共有し、改善している。 →について、課題を設定し、考えを共有し、改善している。	→について、課題の設定に向けて主体的に取り組む。 →について、課題設定に向けた、着の意図を振り返り、考えを共有し、改善している。 →について工夫し、課題を設定し、考えを共有し、改善している。

新城市立新堀小学校 小島教諭の指導案で詳しく見ていきましょう！



学習過程	時間	ねらい
1	10分	自分や家族の消費生活について問題を 見だし課題を設定することができる。
2	10分	様々な購入方法や支払い方法の特徴に ついて理解することができる。
3	10分	売買契約の仕組み、消費者被害につい て理解することができる。
4	10分	様々な支払い方法に成じた計画的な全 額管理について理解することができる。
5	10分	物資・サービスの選択に必要な情報を 収集・整理し、得た情報を活用して購 入について考え、工夫することができる。
6	10分	物資・サービスの選択・購入について 評価・改善し、発表することができる。

## 授業のポイント①

参考資料  
明治図書  
習完全ガイドブック中学校技術・家庭 家庭分野

知識・技能  
思考・判断・表現  
主体的に学習に  
取り組む態度

課題を設定する

- ① 様々な購入方法や支払い方法の特徴について理解することができる。
- ② 売買契約の仕組み、消費者被害について理解することができる。
- ③ 様々な支払い方法に成じた計画的な全額管理について理解することができる。
- ④ 物資・サービスの選択に必要な情報を収集・整理し、得た情報を活用して購入について考え、工夫することができる。
- ⑤ 物資・サービスの選択・購入について評価・改善し、発表することができる。

① 主体的に取り組もうとする  
② 振り返って改善しようとする  
③ 実践しようとする


## 授業のポイント①

参考資料  
明治図書  
習完全ガイドブック中学校技術・家庭 家庭分野

〇評価例 おおむね満足できる

☆Aさん一家にふさわしい冷蔵庫を選んだ理由

- ・ 値段が1番安く、自動で氷を作ることでもできる。
- ・ 5年保証がついているので安心して使える。
- ・ 冷凍室が大きい、冷蔵庫の真ん中に設置されていて使いやすい。
- ・ 分割払いができ、手数料は販売店が負担してくれる。




## 授業のポイント①

参考資料  
明治図書  
習完全ガイドブック中学校技術・家庭 家庭分野

〇評価例 十分満足できる

☆Aさん一家にふさわしい冷蔵庫を選んだ理由

- ・ 電気の使用量が他の冷蔵庫より高めなので、使用する際は扉の開閉を素早く行い、設定温度にも気を付ける。
- ・ また、冷蔵庫の中の整理整頓を心がけ、物がどこにあるかすぐわかるようにする。



→ 小学校の学習内容と関連付けている。  
→ 買った後も環境に配慮した使用を意識することができる。





## 家庭科における「生活の営みに係る見方・考え方」

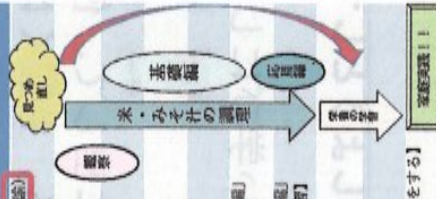
家族や家庭、衣食住、消費や環境などに係る生活事象を、協力・協働、健康・快適・安全、生活文化の継承・創造、持続可能な社会の構築等の視点で捉え、よりよい生活を営むために工夫すること。

- ここに示された視点は、相互に関わり合うものであり、児童生徒の発達の段階を踏まえ、取り上げる内容や題材構成等によって、いずれの視点を重視するのかを適切に定めることが大切。
- 「協力・協働」→ (小) 「家族や地域の人々との協力」
- 「生活文化の継承・創造」
- (小) 「生活文化の大切さに気付くこと」  
(中) 「生活文化を継承する大切さに気付くこと」

## 「食べて元気！ご飯とみそ汁」指導計画

### 時 小題材名 ( ) 学習内容

1	○なぜ食べるのか考えよう・今日の食事を戻つめよう【(T)栄養教諭】 【食への意識付け・食事の輪を知る】
2	○伝統的な日常食であるご飯とみそ汁を作ろう「ご飯編」① 【ご飯の炊き方・実習の調理計画を立てる】
3	○伝統的な日常食であるご飯とみそ汁を作ろう「ご飯編」② 【ご飯を炊く・米から飯への変化を観察する】
4	○伝統的な日常食であるご飯とみそ汁を作ろう「みそ汁編」① 【みそ汁の作り方・実習の調理計画を立てる】
5	○伝統的な日常食であるご飯とみそ汁を作ろう「みそ汁編」② 【みそ汁の調理をする・ペア学習】
6	○伝統的な日常食であるご飯とみそ汁を作ろう「オリジナルみそ汁編」 【既習事項を生かしたみそ汁の調理計画を立てる】
7	○伝統的な日常食であるご飯とみそ汁を作ろう「オリジナルみそ汁編」 【既習事項を生かしてみそ汁の調理をする・ペア学習】
8	○伝統的な日常食であるご飯とみそ汁を作ろう「オリジナルみそ汁編」 【既習事項を生かしてみそ汁の調理をする・飯立を考える・ペア学習】
9	○伝統的な日常食であるご飯とみそ汁を作ろう「オリジナルみそ汁編」 【既習事項を生かしてみそ汁の調理をする・飯立を考える・ペア学習】
10	○3つの観点について知る【(T)栄養教諭】 【食品のグループ分け・パララベのいり食事の必要性を理解する】
11	○栄養素の体内での働きを知ろう【(T)栄養教諭】 【栄養素の名称・栄養素の働きを知り、食生活の工夫を考える】 家庭で生かそう「みそ汁作り」【既習事項を生かしたみそ汁の調理をする】



## 一週同分の給食を見て気づいたことは？

本庄市立児玉中学校給食より



本庄市立児玉中学校給食より

## 給食を活用した授業実践例

給食の構成に気付く。



栄養教諭から「献立を通しての児童への思い」

- ① 食食べると栄養のバランスがよくなるように15種類から20種類の食品を組み合わせている。
- ② 学年によって必要な栄養の量も変わってくることから給食の量が違うこと。一家での食事をふり返った。

食事を残していたな・・・

## 授業のポイント②

○生活の営みに係る見方・考え方を意識しているか。

・栄養教諭の話から、一食の中で、嫌いなものを残すだけで栄養バランスが悪くなることに気付く。

A児 一食抜くことは、もっと栄養バランスが悪くなる・・・

まずは、パンと牛乳を食べておくことから始めよう。

→「健康・快適・安全」の視点を働かせて朝食を食べることの意義に気付いている。

B児 ご飯とみそ汁って日本の伝統食であり、栄養バランスもよくて日本が誇る食文化だな・・・

→「伝統文化の継承・創造」の視点も働かせている。



## 授業のポイント②

○栄養教諭の活用について。

・栄養のエキスパート！授業で活用することは、大変効果がある。そのために・・・



→授業者が栄養教諭に授業を任せきりにしない。

→授業者がしっかりと栄養教諭に学習指導要領の内容や指導方針等を伝える。

→授業に関係のある内容を給食指導で扱ってもらう。

例：魚の調理学習時に、給食で扱う魚の調理方法を取り上げてもらう。

## 授業のポイント③



### (3)主体的で対話的で深い学びを実現しようとしているか。



## 授業のポイント③

○主体的で対話的で深い学びを実現しようとしているか。

・献立学習を主体的で対話的で深い学びにした



よくある例

▲導入時に栄養教諭が献立を例に出して、使われている食品を食品群に分ける。もしくは、生徒が分ける。

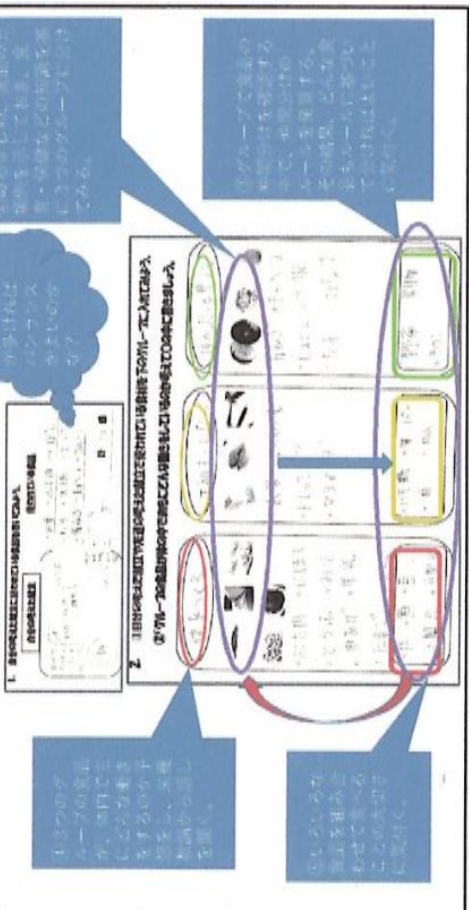


### 授業のポイント③

- 小学校→**食育の授業である程度食品を3つのグループに分けることはできます。**
- 自分で考えた献立を3つの食品群に自分の考えで分けて、栄養バランスが良いか確認をする。
- 自分の食品群の分け方があっていいのかは、栄養教諭を活用し、正しい分け方を学習する。



### 児童主体の栄養素の学習



### 授業のポイント③

- 中学校→**食品を食品群に分けることは難しい。**
- 食品を食品群に分けることは、小学校で行っていきませんが、定着することは、難しく、繰り返し指導することが大切です。
- 中学校は、食品の摂取量も取り扱います。→意外と量があることに気付く。1食抜いたら、残りの2食はとんでもない量を食べることになる。3食食べないと...



- 主体的で対話的で深い学びを実現するために必要なことは？  
どうすれば主体的になれるのか  
児童生徒一人一人が自分事として課題を設定することができる  
学習の見通し、目標→題材(単元)の最初(導入)が重要  
どうすれば深い学びになるのか  
他者と意見交換、根拠を説明する、見方・考え方を働かせて考える  
学習したことによって次の目標ができる  
学習による変容を確認できるようにする児童も教師も  
ワークシートやポートフォリオなどの工夫  
知識及び技能を単に教えるのではなく、必要な知識及び技能を見つけ、習得した知識及び技能を理解へとつなげる手助けをする  
技能は知識と共になぜそうするのかを理解してできるようにする

学び続ける教師像  
児童生徒の変容が確認でき、それを楽しいと思えること。  
教師にとっても主体的で対話的で深い学びが重要。



埼玉県マスコット「コビト」【さいたまっぴー】

がんばる先生方を  
応援し続けます！



県立総合教育センター 大山 方住