感じとり，体験して，生きる力が育つ授業づくり
～食領域を通して～

I 研究の内容

1 食領域に関わる小・中・高の関連表の作成

日頃の授業，実習を進める上で，小学校でおさえるべきことを再確認し，中学校で発展させ，高校へとつなげていくことは授業の展開，教材，教具がより具体的になり，生きる力が育つ授業づくりに役立つと考えた。小，中の家庭科教諭合同部会であることを生かし，また高校の家庭科教諭ともコンタクトをとり作成をした。

項 目	小 学 校 (具体例)	中 学 校 (具体例)	高 校 (具体例)
1 食事が果たす役割 健康と食事とのかわり	○どのような仕事をしているかな。 (1) アイ ○朝食の役割と必要性を知ろう。 (4)	○毎日の食事 ○食事と健康の関わり A (1) ア	○食生活を見つめる 家庭基礎 (2) ア 総合 (4) アエ 技術 (4) ア
2 栄養の種類と働き	○バランスのよい食事 (4) ア ○いろいろな食品の働き (赤，黄，緑の食品) (4) ア	○五大栄養素とその働き ○6つの基礎食品群 ○中学生の栄養の特徴 A (1) イ	○食品の栄養素と体の成分 技術 (4) ア
3 食事の計画	○1食分の食事 (4) イ ○調理の計画 (5) ア	○1食分，1日分の献立 ○調理の計画 A (1) ウ	○五大栄養素とそれらを含む食品，その他の食品 技術 (4) ア ○家族の食事計画 技術 (4) イ

[関連表作成にあたり]

- ・小学校，中学校はともに研究を進めてきているので，内容の項目や具体例の検討など，情報交換をしながら作成することができた。
- ・高校の教科書，学習指導要領を参考に作成したものを，身近な高校の家庭科教諭にみていただきご指導を受けた。

2 選択授業における授業実践

選択教科としての技術・家庭科は個性を生かす教育を充実させるという観点から，生徒の興味・関心を生かして学習活動を展開していくことが求められている。生徒たちは実生活でものづくりの経験が少なく身近な食品の調理上の性質について理解していないことが多いので，選択授業を通してその特性を知らせ豊かな食生活を営む態度を養わせたいと考える。

本授業は小麦粉の種類，性質を学習し日常の食生活に生かすことができることを目的とし，山梨北中学校石田周子教諭が実践した。

(1) 本時の授業

- ・題材名 小麦粉の調理実験 「ホットケーキ作り」
- ・目標 身近な食品について興味・関心を持ち、活動に意欲的に取り組もう。
- ・展開

生徒の活動	教師の活動・支援	指導上の留意点・評価
・身支度を整え、必要な調理用具を準備しておく。 道具 フライパン、フライ返し、ボール、泡立て器、計量カップ、粉ふるい、お玉など	・必要な材料を準備しておく。 材料 薄力粉、中力粉、強力粉、卵、牛乳、砂糖など	・安全で衛生的な身支度が整っているか確認する。 ・適切な調理器具が選択できているか確認する。
1, 本時の学習内容を知る。 「ホットケーキづくり（小麦粉の実験）」	1, 本時の学習内容を知らせる。	＊ワークシート No1 の配布 アー①（観察）

(2) 授業後の反省会から

- ・薄力粉と強力粉で比較しながらホットケーキの調理実験を行ったので、生地の手触りや焼き上がりのふくらみ方、切り口、食べてみての違いがよくわかり、生徒たちに理解しやすい授業であったと思う。
- ・班によって、フライパンの種類や火加減、ホットケーキの大きさなどに差があったので事前に徹底しておきたかった。

II 成果と課題

1 成果

- ・小、中、高の関連表を作成することでそれぞれの段階でおさえておかなければならないことを改めて確認でき、より具体的に学習、実習内容を検討しやすくなった。
- ・研究授業の実践において、昨年度より研究を続けてきた食領域における選択授業の実践ができ、生徒たちに身につけさせたい基礎基本が明確になった。

2 課題

- ・食領域だけでなく他の領域についても関連表を作成するとよい。
- ・選択授業を通して、生きる力として身につけさせたい内容をさらに研究したい。

III 成果物

- ・小、中、高関連表（食領域）
- ・指導案名 「身近な食品について知ろう。」
- ・ワークシート 「いろいろな小麦粉を使ってホットケーキを作ろう。」