

I 研究の内容

1 年間指導計画の見直し

- (1) 新学習指導要領の全面実施に向けて、これまでの教育課程との比較
- (2) 新たに取り込まれる学習内容とそれに伴う指導方法、教材教具の研究

2 授業実践の内容（「食生活の研究」については昨年度からの継続）

- (1) 食生活のアンケート調査の実施（中学1年生対象）

〔結果〕

家庭での調理は洋食が多く、短時間ででき、一品メニューも多い。小学校で学習した「スクランブルエッグ」「味噌汁」「野菜炒め」などは自分で調理できるメニューとして結構あげられている。

和食の調理をする際には、食材で「だし」をとるよりも「粉末風味調味料」を利用する家庭が多いことが、昨年同様調査結果よりうかがえた。また新学習指導要領で取り上げられている「蒸し調理」に関わり、蒸し器がある家庭を聞いたところ、1学級30人中、どのクラスも平均約5～6人程度であった。

- (2) 「蒸し調理」についての学習（新学習指導要領を受けて）

和食に注目をし、地域や季節の食材を利用した「蒸し調理」を取り上げた。蒸し器のない家庭が多いことも考慮して、フライパンを利用した蒸し調理を学習した。アルミホイルで器を作り、中に野菜（サツマイモ、ブロッコリー）を入れ、フライパンの周囲に水をはり蓋をして加熱することで、蒸し器がなくても蒸し野菜を調理することができることを理解した。（蒸し器よりも水が少量で、時間短縮でき、燃料もかからずに調理できることにも気づくことができた。）

※コロナ対策・・・2～3人班で対面せず、食材はビニール手袋をして扱った。

II 成果と課題

1 成果

- (1) 授業実践につなげていくためにこれまで研究をしてきたことが、今年度はコロナウィルスの影響で思うように実習につなげることが困難な状況となった。今後このような環境が続くことをも想定し、少人数調理実習（学級を半分の人数で実施）、調理実験、また教師が調理手順を動画作成し生徒に見せ、「生活の課題と実践」として家庭で取り組ませるなどし、実践につなげる工夫をした。それに伴い、これまでの学習内容や実習方法、実習時間を苦慮しながら、ワークシートの改良も行った。

- (2) 今年度は小学校の家庭科を担当する教員が部員として加わってくれたこともあり、小学校での学習内容を細かなところまで知ることができた。それにより、中学校での学習内容につなげるための指導方法や、適した教材、実習内容等を具体的に考え、授業実践に生かすための研究ができた。

2 課題

- (1) 限られた時数の中で、新たに入ってきた学習内容を効果的に生徒たちに理解させ、日常生活の中で生きる力として実践できるように指導していくために、日々苦慮しながら研究している。生活に身近に直結している教科であること、学習したことを日々の生活にすぐに使うことができ、将来自立した社会人となるために欠かせない教科であることを念頭に、学習内容や指導方法、実習内容、教材教具等々、さらに研究していく必要があると思う。
- (2) 「他教科」や「総合的な学習」等と連携をし、「地域人材の活用」なども考慮しながら、学習内容がより広い視野で行われるような工夫も必要であると考え。特に今年度は、コロナウィルスの影響で、保育実習や老人の介護施設への訪問実習等は実施ができない状況であった。地域人材や派遣講師、地域の食文化に関わる人材をゲストティーチャーとして招いての授業等、少ない時間数の中で効果的かつ効果的な学習時間の確保を検討することなどは今後益々必要になってくると思う。

Ⅲ 成果物

- (1) 食生活アンケート
- ・その1：食生活全般
 - ・その2：和食について（「地域や季節の食材を使った蒸し調理」）
- (2) 授業案等
- ・「蒸し野菜の調理の特徴を知ろう」（調理実験）
- (3) ワークシート、プリント類、調理実習動画
- ・「加熱調理のいろいろ」・「蒸し野菜実験の手順」・調理実験記入用
 - ・調理実習動画：生徒視聴用（視聴し家庭で実践後レポート作成）
 - ・3年間の研究を通して各校の「食生活」調理実習ワークシート
 - 「肉の調理」…「ハンバーグステーキ」と「蒸し野菜添え」
 - 「魚の調理」…「煮魚」と「蒸し野菜添え」
 - 「郷土料理」…「すいとん」「いももち」
 - 「だしを使って」…「すまし汁」「すいとん」（郷土料理と兼ねる）