

「習得・活用・探究」を柱とした 技術・家庭科「家庭分野」の学習

■取組みのポイント■

- ① 食生活と自立における「習得・活用・探究」の授業構成の工夫
- ② 食育の推進と教科との連携について

1. 自校の教育課題

(1) 自校の教科等の課題

当校の研究主題「意欲のわく授業、わかる授業」を受け、年間指導計画を生徒の実態に合わせて見直し、指導方法を工夫してきた。これらの取組みから、基礎的・基本的な知識及び技術の習得が図られている。しかしながら、身に付けた知識や技術を実際の生活の場で生かすためには、さらに次の2点について改善していく必要があることが明らかになった。

- ① 個に応じた学びができる題材の設定と配列の工夫
- ② 生活実践力の育成(家庭科で育むべき学力、家庭科での「生きる力」)

2. 課題解決のための取組み

(1) 技術・家庭科「家庭分野」のめざす生徒像

学習内容の価値と学習の必要性を知り、身に付けた知識や技術を生かし、自ら実践し、生活を工夫しようとする生徒

(2) 指導の手だて

ア 生徒の興味・関心を喚起する工夫

生徒が学習に意欲をもつには、授業を通して生徒の興味・関心・疑問・発見等の知的好奇心や感性を刺激することが有効である。そこで、今回の実践では、食育との連携を意識し、毎日食べている「給食」を題材に取り入れた。

イ 身に付けた知識と技術の往復と反復の継続と積み上げ

知識面の「わかる(理解できる)」と技術面の「できる(完成する・うまくいく)」を繰り返しながら、学んでいる内容の価値を感じられるように題材開発や発問を工夫した。また、その際は「習得・活用・探究」の位置づけを意識することで、スパイラルに学びの定着

が高まっていけるように試みた。

ウ 実生活で再現したり、発展させることができる題材の工夫

学んだことが授業の中で完結するのではなく、実生活で自分なりの工夫をして生かしていけることが望ましい。そこで、身に付けた知識や技術を生かし、家庭でも実践できるような題材を意識して取り入れた。

3. 研究の実際

(1) 食生活と自立における「習得・活用・探究」の授業構成の工夫

家庭分野で考えた「習得・活用・探究」の学習の姿は次のとおりである。

〔表1「習得・活用・探究」の生徒の姿とポイント〕

	生徒の姿	ポイント
習得	生活の自立に必要な基礎的、基本的な知識及び技術を学ぶ。	・身につける
活用	習得したことをもとに、自分の課題として実践する。実態や現実、結果より、なぜそうするのか見極める。	・他者の視点 ・習得の実践確認
探究	自分の生活に生かし生活をよりよく工夫する。	・学習意欲 ・自身で自覚的に 行う。

ア 食生活と自立における「習得・活用・探究」の能力育成のプロセス

家庭分野の学習では、従来より「習得・活用・探究」の内容を「知識や技術を身に付ける」「身に付けた知識や技術を使って課題を解決する(実習・製作等)」「活動を振り返り、生活に生かす工夫を考える」という流れで授業を行ってきた。そこで、実践的・体験的な活動や問題解決的な学習を題材として意図的、計画的に組み入れることで、より効果的に「確かな学力」につながることを期待した。

「のり酢あえから栄養と健康について考えよう」 ※1
における「習得・活用・探究」の能力育成プロセス

(3)探究の授業を通して身につけたい力・自分の家族の状況や入手できる材料を組み合わせ、我が家の「のり酢あえ」等をつくることができる。
・食品の選択や調理の体験を通して知識と実践を結びつけ、よりよい食品や調理法の選択を総合的に判断できる力や実生活に役立つ。

(1)取得している基礎的・基本的な知識や技術
・栄養素の種類と働きを知り中学生に必要な栄養の特徴について理解する。
・調理の目的や食品に適した調理法に関する技術を身につけている。

(2)知識や技術が活用された姿
・当校の生徒の実態より、自分の課題として考えることができる。
・「のり酢あえ」の調理ができる。
・学んだことからわかったことをまとめ、どうしたらよいか相談し、検討することができる。

イ 栄養教諭とのT.Tの実践提案

① 題材名『自分の手でバランスのとれた食生活を実現するために』

② 指導計画

時間	学習内容	習得	活用	探究
1 2 3	「のり酢あえ」から栄養と健康について考えよう (T.T)	○	○	○
4	私は一日にどれくらい食べると良いだろうか	○		
5	給食から学ぼう (T.T)	○		
6	条件を満たした給食の献立を立てよう		○	○
7	給食を調理実習するために、準備をしよう		○	
8 9	給食をつくらう (T.T)		○	○
10	給食を調理実習しての振り返り (職員の評価を含め)		○	○

③ 目指す授業を実現するための題材について

給食の野菜の献立の中でも人気メニューである「のり酢あえ」から、栄養と健康について考えていく(1, 2, 3時間目)。

授業の導入部で、アンケート結果や給食の残量等か

ら自分の食生活の実態を振り返る。そこで抱いた問題意識をもとに、「のり酢あえ」の調理実習を行う(習得)。そして、実習後、「当校生徒が残さず食べるパワーアップしたのり酢あえを考えよう」という新たな課題を解決するために、各班で試作、試食し、意見交流した後、個々に家庭でオリジナルの「のり酢あえ」をつくらせる(活用)。次時では、各家庭での実践をもとに、給食に出すレシピを考える(活用・探究)。給食の献立となることは、個人の好みだけでなく、栄養のバランスや食材など多くの人が口にすることを意識した調理計画にしなければならない。

この学習を通じて、与えられているというとならぬ食事から、人に供するための食事へ、主体的に食事にかかわる立場を経験させ、「食」への関心を高めていく。

4. 成果と今後の課題

(1) 成果

「食」に関する知識・技能の習得や定着の実態は、家庭の食習慣や考え方の違いにより、大きな差がある。給食の献立を題材に扱うことで学級内で情報を共有することが可能となり、課題設定、追究がしやすくなる。さらに、栄養教諭と役割分担をすることで、効果的な指導ができると考える。また、題材配列を工夫し、「習得・活用・探究」を意識した授業を実践することで、「確かな学力」の育成のための授業改善を行うことができた。

「教えて考えさせる授業」「言語活動の充実」に関しても、「知っているようで知らない事実を学んだうえで考える」場面、「献立作成や調理実習にあたり班で相談し協力する」場面等、今回の題材では効果的に実践できる要素があることがわかった。

(2) 課題

生徒自身が仲間と課題を共有し、学び合って実践していくことで「個に応じた学び」が可能となる。限られた授業時数の中で、効果的に生活実践力が育成できる授業となるように、題材配列の見直しや評価、家庭との連携のあり方等を考察していく必要がある。

参考文献・参考Webページなど

※1 『習得・活用・探究の授業をつくる』 横浜国立大学教育人間科学部附属横浜中学校 三省堂 2008