技術・家庭［家庭分野］学習指導書

指導事例編

全国の先生方の新しく多種多様な授業実践事例を，内容ごとにご紹介します。
多くの事例をご紹介いたしますので，ご指導の際の参考としていただけます。
（紙面例①，紙面例②，紙面例③）
（（紙面例○）はいずれも現行指導書の紙面です。）

紙面例①

A-1　食生活を自分の手で⑦

「授業を生き生き」「生徒を生き生き」させる教材・教具の工夫

― 生徒の関心・意欲を１個のりんごで引き出す ―

栃木県上河内町立上河内中学校
大川　美子

1 はじめに

飯を炊くといったら，一昔前であれば「はじめちょろちょろ……」といいながら竈で炊いたものだ。だから，炊く人によっておいしかったり，固かったり，焦げ臭かったり，作る人の技能による差がはっきりと現れた。今では，スイッチポンで炊飯器に任せれば誰が炊いても均一においしいご飯が炊きあがる。ご飯を炊くのは人の技能ではなく，炊飯器の性能が大きな要因となっている。

炊飯は一つの例にすぎないが，今やボタン一つで様々なことができてしまう。「なぜそうなるのか」「どういう仕組みなのか」「どうやったらうまくできるか」といった「計画し，実践してみて，振り返る」の繰り返しの中でこれまで日本人が確立してきたものづくり大国としての技術や知識をおろそかにしてきてしまっているのではないかと思う。だからこそ，「ものと人」との関わりを改めて見つめ，主体的で体験的な学習を一層充実させ，21世紀を作っていく中学生に，自分の生活を創造し，生きる力を育てる教育を展開したいと考えた。

そこで，指導計画の中に「ものづくり」のできる教材を随所に配置し，「計画し，実践してみて，振り返る」サイクルの中で，完成の喜びを味わわせ，自分の生活に関心を持たせ，自分の生活をさらに向上していこうとする意欲を持たせると同時に，一定水準の知識や技能を身につけたいと考え，以下のように指導計画を立て，実践してみた。

2 授業の構成と展開

1．年間指導計画

表１のように，年間指導計画を位置づけた。各学年の最初の１時間をオリエンテーションの時間として位置づけ，１年間の学習についてシラバスを提示し，「いつ，何を，どのように」学習するのか，「何を，何のために」学習するのか生徒と学習の確認作業を行っている。様々な生活経験を持ち，多様な価値観をもっている生徒に，一人ひとりの学習課題を考えさせ，これは，共通した学習活動の中でそれぞれの課題を話し合い，共有化し，己にかえって課題を見つめ直すプロセスの中で，様々な学習効果をあげることができる。

表１　指導計画表（平成17年度　上河内中学校　技術・家庭科指導計画表）

月	4	5	6	7	9	10	11	12	1	2	3
時数	1 2 3	4 5 6 7 8 9 10 11 12	13 14 15 16 17 18 19 20 21	22 23 24 25 26 27	28 29 30 31 32 33 34 35						
題材名	わたしたちの健康と食生活				食品の選択と調理				わたしたちの消費と環境		
1学年 内容	1 生活の中で食事が果たす役割 2 健康と食事の役割 3 栄養素の種類と働き 4 中学生の栄養の特徴 5 食品の栄養的特質 6 １日分の献立の作成 7 第１学期中間テスト				1 食品の品質と用途に応じた選択 2 食生活の安全と衛生 3 食品や調理器具の管理 4 簡単な日常食の調理(りんごジャム，鰯，餃子，うどん) 5 第１学期　期末テスト 6 第２学期　中間テスト				1 販売方法の特徴と消費者の保護 2 生活に必要な物資，サービスの適切な選択と購入 3 自分の生活が環境に与える影響 4 環境に配慮した消費生活 5 第２学期　期末テスト		
指導要素	A(1)				A(2)				B(4)		
時数	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	13 14 15 16 17 18 19 20 21	22 23 24 25 26 27	28 29 30 31 32 33 34 35							
題材名	わたしたちの衣生活		わたしたちの生活と住まい		わたしたちのより豊かな食生活				わたしたちのよりよい生活		
2学年 内容			1 家族が住まう環境としての住居の機能						1 環境や資源を考えた生活（アクリルたわ		

紙面例②

2．「りんごジャム」の指導計画，展開と評価

教材のねらい

加工食品の学習をしても，自分でも作れるものがあるとなかなか実感しにくい。みそやしょうゆ，干し柿，塩漬けなど古くから家庭で保存食として様々な工夫がされ，加工してきた知恵が伝わらない環境になってきてしまったことは大変残念なことである。

買ってくるものと決めつけていた加工食品が自分たちでつくることができ，家族にもほめられ，自分自身でもおいしいと感じることができれば，その一つの食品をきっかけに，「あれはどう作るのだろう」と興味・関心が広がり，授業だけにとどまらず，様々な生活の場面で今までなら何も思わず通り過ぎていたものに目を向けることができるようになる。

また，調理実習の導入として，調理用具の使い方の学習を確認し，既習事項をすべて活用して取り組めるように工夫し，今後の調理実習に生かしたい。

教材の特色

・調理実習のはじめの時間として，調理用具の扱い（包丁，まな板，上皿自動ばかり，なべ，ガスコンロ）の指導が無理なくできる。
・あらかじめ予告して「りんごの皮むきテスト」をすることで，家庭で練習するなど包丁をもつ事への関心が保護者をも巻き込んで高まる。
・加工食品の学習と関連を持たせることで，時間数が精選され，有効に活用できる。
・家庭に持ち帰り，家族と一緒に試食することで充実感を味わわせることができる。
・次の日の朝食に食べてくる生徒が多く，りんごジャム実習翌日の朝食の欠食率がほぼ0(ゼロ)となる。

指導計画（４時間扱い）
・食品の選び方を考えよう
（生鮮食品，加工食品，食品の表示，
りんごジャムのラベルづくり）　２時間

・りんごジャムの実習（２時間）
材料　りんご（ひとり１個）
砂糖　（皮を剥いたりんごの25～40%
各班ごとに保存期間と保存方法を考えて決定…既習事項の活用）

学習項目	学習活動	・教師支援のポイント◎評価の観点
「りんごの皮むき」テスト	・本時の目標を知る	・これまでの学習を振り返らせ，それらと関連させて本時の目標と流れを確認させる。
	・各自りんご１個，果物ナイフ１丁を用意し，「りんごの皮むきテスト」を行う	・調理台など周囲の整理整頓をさせ，安全に実技テストが行えるよう配慮する。
	・学習プリントに結果を記入する。	・果物ナイフは，学校で用意したものを使用させる。 ・あらかじめ提示しておいた包丁の達人認定テストの評価規準を改めて確認する。
		◎５分以内に次の規準で認定テストを行う S級　一度も切れることなく剥ける A級　切れた回数が２回まで B級　切れた回数が５回まで C級　切れた回数が６回以上 D級　包丁の扱いが適切ではなく，教師の指導により，再試験を課せられた場合
「りんごジャム」づくり 	・グループごとに協力して作業を進める	・正しくまな板を準備し，使用しているか観察し，適宜助言を行う。
	・りんごの芯を取り，重さを量る	・ゼロ調節ねじを使って針を調整し，正しい読み方で目盛りを読むことができているか観察し，適宜助言を行う
	・各班ごとに決めた砂糖の量を計算し，量る	

紙面例③

	・りんごをすりおろし，砂糖とともになべに入れる	
	・中火～弱火でとろみがつくまで煮詰める	・火加減の調節に注意させ，焦がさない要注意させる
	・その間，持ち帰り用の瓶を煮沸消毒し，乾燥させる	・瓶を煮沸消毒する際には，熱湯によるやけどに十分注意させる。 ◎調理用具を適切に準備し扱い調理操作ができるか
	・煮詰まったら，熱いうちに瓶に詰め，蓋をする	
	・前時に作成したラベルを貼って，完成	
試　食	・他の班のジャムを試食しあい，意見を交換する	・他の班のジャムを試食しあい，意見交換させる
自己評価を行う	・自己評価を行う	・自己評価を行わせ，本時の活動を振り返らせる
次時の確認	・次時の確認を聞く	・次時の確認をし，家庭で試食した後，感想を提出するように指示する

3 評価のめやすと今後の課題

技能の上達は，繰り返し練習する以外にない。しかし，授業の中だけでそのための時間を確保することは困難である。調理実習でもグループで実施すると，得意な生徒が包丁を握り，不得意な生徒はまわり以外の仕事を分担することとなる。これでは技術の差が広がるばかりである。そこ

ようになっていく。「自分から，何度も練習し，そのコツを他の人から学ぼうとし，さらに練習する」これは，他の実習ではなかなかできないことである。できあがったりんごのジャムは，班によって糖度の違いや，りんごの種類の違いで微妙に味が異なる。それをお互いに試食しあいどんな作り方をしたのか情報交換を行う。そして，瓶詰めにして家庭に持ち帰り家族と一緒に食卓を囲む。「おいしいね」「どうやってつくるの」「またつくってね」などとほめられれば，次への意欲となっていく。これらのことから，生徒の意欲を喚起し，技能向上のため繰り返し練習することが自然とできる教材といえる。

さらに，家庭からの反響の多いのもこの教材の特色である。「おいしかった」から「家の手伝いをするようになった」等々，たくさんの声をかけていただいている。授業の枠だけのとどまらない広がりを感じられる瞬間である。

この教材は，りんごの旬に取り上げればさらに良いだろう。それ以外の季節でもりんごの入手は比較的簡単なので取り組みは可能だろう。その際は，食料の輸入や，保存などについてもふれ，指導の幅を広げたい。

資料１　包丁の達人カード

「包丁の達人」カード

年　組　番 氏名

月	日	何を（材料名を書こう）	どのように（切り方名を書こう）	どれくらい（概量で書こう）	自己評価（A B C）

包丁を使ったら記入しよう。
たくさん練習して包丁の達人になろう。

4 おわりに

「家庭科の授業は楽しい」キラキラした目で生徒にそういわれたらうれしい。単に食べられるから，できるからにとどまらず，生きることがこんなにもおもしろいことにあふれていると感じてもらえたらすてきだと思う。家庭での様々な行為が「面倒くさくしなければならないもの」から「生活を楽しみよりよくするためのもの」という考えに変わったならば，その後の生活は劇的な変化をすることと思う。「授業を生き生き」させ「生徒を生き生き」させる教材・教具は①生徒の興味　②意外性（できそうもないと思っていたことが自分でできた時の喜び）　③創意工夫の余地があることが大切である。

「計画し，実践してみて，振り返る」その繰り返しの中で完成の喜びを味わわせ，自分の生活に関心を持たせ，自分の生活をさらに向上していこうとする意欲を持たせると同時に，一定水準の知識や技能を身につけられるような教材・教具の工夫を今後も進めていきたい。

B5 判　176 ページ
（予定。変更する場合があります。）