

指導資料

家庭,技術・家庭(家庭)第36号



鹿児島県総合教育センター

- 小学校,中学校,高等学校,特別支援学校対象 -
平成23年4月発行

小・中・高等学校のつながりを重視した学習指導の工夫 - 実践的態度を育成する食に関する指導を中心に -

新学習指導要領において、小学校家庭科、中学校技術・家庭科家庭分野、高等学校共通教科家庭（以下、家庭科という）では、人の一生を時間軸としてとらえ、自己と家庭、家庭と社会とのつながりを空間軸として捉える視点を明確にしている。

さらに、食に関する指導についても、新たに家庭科の特質を生かした食育の充実を図るよう明記された。学校における食育の推進は、教育活動全体を通して行われるものであり、これまでも家庭科は、それぞれの学校段階で食に関する指導を行い、食育を担ってきた。食育の推進は、小・中・高等学校家庭科の食に関する指導を中核として、より一層、学校全体の一貫性のある取組が必要となる。

そこで本稿では、食に関する指導において、小・中・高等学校の内容のつながりを重視した実践例とその指導の工夫について述べる。

1 小・中・高等学校家庭科におけるつながり

(1) 時間軸と空間軸の考え方

これまでも、高等学校家庭科においては、人は、各ライフステージごとの課題

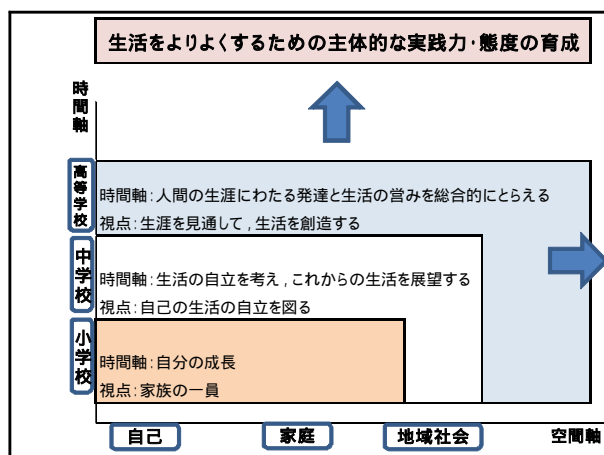


図1 時間軸・空間軸を踏まえた関連図

を達成しつつ発達するという、人の一生を時間軸として捉える視点を重視してきた。図1に示すように、今回、小・中学校家庭科においても時間軸と空間軸が明確にされたことで、小・中学校5年間、高等学校1又は2年間の家庭科の連続性や系統性を、より一層重視することになった。

(2) 食に関する学習内容の系統性

表1は、小・中・高等学校の家庭科の食に関する学習内容の関連を示したものである。生涯の家庭生活の基盤となる能力と実践的な態度を育成する視点から、円滑な接続を図るために、特に、小・中学校では、同じ枠組みをもつ内容に再構

成された。このように、連続性と系統性を重視して、各学校段階で効果的な指導

を行うことにより、確かな家庭科の知識と技術の定着を目指している。

表1 家庭科の食に関する指導内容の関連

小学校	中学校	高等学校
日常の食事と調理の基礎	食生活と自立	「家庭総合」食生活
(1) 食事の役割 ア 食事の役割と日常の食事の大切さ イ 楽しく食事をするための工夫	(1) 中学生の食生活と栄養 ア 食事が果たす役割、健康によい食習慣 イ 栄養素の種類と働き、中学生の栄養の特徴	(4) 生活の科学と環境 ア 食生活の科学と文化 生涯を見通した食生活の管理運営 (7) 人の一生と食事 ・青年期の食事の重要性 ・家族の食事の管理運営
(2) 栄養を考えた食事 ア 体に必要な栄養素の種類と働き イ 食品の栄養的な特徴と組合せ ウ 1食分の献立	(2) 日常食の献立と食品の選び方 ア 食品の栄養的特質、中学生の1日に必要な食品の種類と概要 イ 中学生の1日分の献立 ウ 食品の選択	(1) 食生活の自立と調理 ・家族の嗜好等の考慮 ・家族の毎日の献立の作成 (ウ) 食生活の文化 ・行事食や郷土食 ・調理実習を通して食文化を主体的に継承
(3) 調理の基礎 ア 調理への関心と調理計画 イ 材料の洗い方、切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付け ウ ゆでたり、いためたりする調理 エ 米飯及びみそ汁の調理 オ 用具や食器の安全で衛生的な取扱い、こんろの安全な取扱い	(3) 日常食の調理と地域の食文化 ア 基礎的な日常食の調理、食品や調理用具等の適切な管理 イ 地域の食材を生かした調理、地域の食文化 ウ 食生活についての課題と実践（選択領域）	(I) 食生活と環境 ・フードマイレージや地産地消等 ・環境に配慮した食生活の在り方

高等学校の内容は、必修科目「家庭総合」の内容

下線部は、主な連続性・系統性を表すキーワード

2 小・中・高等学校のつながりを重視した食に関する指導の実践

次頁表2は、食に関する指導の中で、栄養素と食文化を指導する一場面であり、小・中・高等学校のつながりを重視し、各学校段階で連携して取り組んだ授業実践である。

この実践においては、家庭科が重視する「自己と家庭、家庭と社会」とのつながりと、「よりよい生活を送るための能力と実践的な態度を育成する」ことを踏まえて、次の3つの視点を設定した。

(1) 指導の視点

視点 授業と家庭をつなぐ工夫

家庭科の学習内容に身近な課題を取り上げて学習したり、そのことを保護者に知らせ、感想を聞いたりするなどのつながりを重視する。

視点 授業と地域社会をつなぐ工夫
(内部人材活用を含む)

家庭科の授業に地域社会で専門的な知識を有する人々の協力を得たり、地域の食材や食文化の理解をしたりするなどのつながりを重視する。

視点 実践的・体験的活動を取り入れた工夫

家庭科の知識や技術の習得、基本的な概念の理解などを確かなものにするための調理実習・実験、調査活動等を重視する。

(2) 授業実践

小・中・高等学校の教諭が、食に関するアンケート等で児童生徒の実態を把握し、学習の定着状況を確認したうえで、この3つの視点を踏まえ、1年間連携しながら授業実践に取り組んだものである。

今回の改訂の一つに、これまで中学校で扱っていた五大栄養素を小学校で扱うことがある。このことは、中・高等学校での食品の栄養的特質を理解し、食事摂

表2 3つの視点に基づいた小・中・高等学校の食に関する授業実践例

		小学校	中学校	高等学校
		B 日常の食事と調理の基礎	B 食生活と自立	「家庭総合」(4) 生活の科学と環境
栄養素を指導する場面	指導内容	(2) 栄養を考えた食事 イ 食品の栄養的特徴と組合せ 日常の食事に使われている食品に関心をもち、食品は主に含まれる栄養素により3つのグループに分けられることを知り、食品を組み合わせるとる必要があることを理解する。五大栄養素にも触れる。 ○ 五大栄養素の基本的事項を扱う。	(1) 中学生の食生活と栄養 イ 栄養素の種類と働き、中学生の栄養の特徴 いろいろな栄養素が相互に関連をもちながら、健康の保持増進や成長のために役立っていることを理解し、中学生に必要な栄養の特徴について考えることができる。 ○ 小学校の内容を踏まえ実験・実習につなげる。	ア 食生活の科学と文化 (7) 人の一生と食事 乳児期から高齢期までの各ライフステージにおける食生活の課題、食事摂取基準や嗜好の変化などについて理解させる。また、自分の食生活を振り返らせて、毎日の食事が健康と深くかかわっていることを理解させる。 ○ 青年期の食事の重要性、家族の食事管理運営についても考えさせる。
	授業実践例	(5年) ・家の食事調べ 視 ・給食献立表の活用 視 ・給食で使われる地域の食材調べ 視 ・栄養教諭との連携 視	・栄養素を確認する実験 視 ・栄養教諭との連携 視 ・授業と家庭をつなぐ教材(At homeカード)の活用 視	・市販の弁当調査 栄養のバランス調査とスパイダーグラムによる生産・流通過程調査 視 ・グループディスカッションで食生活の課題を考える 視
食文化を指導する場面	指導内容	(3) 調理の基礎 イ 材料の洗い方、切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付け 配膳については、我が国の伝統的な配膳の仕方があることがわかるようにする。	(3) 日常食の調理と地域の食文化 イ 地域の食材を生かした調理、地域の食文化 ウ 食生活についての課題と実践(選択領域) 日々の生活の中で身近な食材に着目しそれを調理することを通して、食文化を考えるきっかけをもつようにする。	(9) 食生活の文化 行事食や郷土食の由来、地域の気候風土で培われた伝統的な加工食品などに関心をもちさせる。地域で伝承されてきた行事食や日常食を取り上げ、調理実習を通して食文化を主体的に継承する意義を考えさせる。
	授業実践例	・家庭におけるみそ汁の実についての調査 視 ・伝統的な日常食である米飯やみそ汁の調理実習 視	・地域の食材を用いた郷土料理(さつま汁)の調理実習 視 ・家庭での食材調べと調理実習 視 (チャレンジカードの活用) ・食文化を伝えるかごま弁の活用 視 ○ 選択事項「食生活についての課題と実践」へのつながりを配慮する。	・地域の食材を生かした弁当作りを家庭で実践 視 ・校内弁当コンクール 視 (全国高校生料理コンカールの応募への応募) ○ ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動への展開を配慮する。

取基準，食品群別摂取量の目安などの学習につなげる内容として，小学校では基礎的な事項を扱うことが望ましいとされている。このような連携を図ることで，指導内容の連続性と系統性を，指導者がしっかりと把握し，各学校段階での確実な指導を行うことで食に関する指導が，より一層充実したものになる。次頁表3は，表2の栄養素を指導する場面の実際と視点別の関連を示したものである。

ここでは，小・中・高等学校の各学習題材を，小学校では「作っておいしく食べよう - バランスのよい食事をしよう - 」，中学校では「食品にはどんな栄養素が含まれているのだろう」，高等学校では「市販の弁当から日本の食生活を考える」と設定し，3つの視点を踏まえて取り組んだ。

視点 からは，栄養素を指導する場面において保護者に指導内容を伝えることにおいて，身近な食生活について親子で語り，家庭での調理の実践化につなげる

視点 からは，学校内部の人材活用も含めた地域社会とのつながりや流通，環境と社会のつながりを理解すること

視点 からは，実験等での知識や技術の確実な定着のための工夫をみることができる。

この取組を通して，連携を強化することで，これまでの学習の定着状況を的確に把握し，さらに学習を深めていく必要性があることを，小・中・高等学校の教諭が，明確な課題として共有することができたことが成果である。

表3 小・中・高等学校つながり を重視した「栄養素を指導する場面」の実践例と3つの視点の関連

	小学校	中学校	高等学校
視点	<p>毎日どのような食事をしているかについて振り返るために、家庭の食事調べをさせる。家庭の食事の献立を見つめることで、さまざまな食品を組み合わせて食べていることに気付かせる。また、本題材の学習を通して、家庭の献立を見つめ直し、食品の組み合わせや、栄養のバランスについて考えるきっかけをつくるようにする。さらに、家庭での1食分の食事について、学習したことをもとに栄養のバランスを考えたよりよい献立を作成し、家庭での実践化につなげるようにさせる。</p>	<p>領域のオリエンテーションでこれまでの生活体験を書かせ、授業と家庭をつなぐ教材学習カード「AT HOMEカード」を活用させる。授業の終末の場面でも「AT HOMEカード」に自由記述で自己評価をさせ、今後の生活に生かしたいことをまとめさせた。さらに、その領域が終わるまでの間に家庭で実践したことをまとめさせ、学習内容の実践化を図るようにする。</p>	<p>生徒が、昼食として食べる市販のお弁当を、教材として取扱い考察させていることを、家庭クラブ新聞等を通して家庭に周知させる。容器・パッケージからごみ分別の方法を考えたり、栄養面だけでなく環境にも配慮した弁当作りを考えさせる。</p> <p>市販の弁当を皿に盛り付け考察させる</p>
視点	<p>栄養教諭の専門的助言を活用できる場を設定し、家庭での食事や学校給食を学習教材として栄養のバランスや食品の組み合わせについて学習させる。また、地域の生産物や、季節の野菜などにも視点を向け、学校給食の献立に活用されていることを理解させ、地域とのつながりに気付かせる。</p>	<p>生徒は、専門的知識を有する人材や地域社会で実践活動を行っている人との触れ合いで刺激を受け、自分の生活をより豊かにしていこうとする意欲を高めていくと考える。ここでは、校内において栄養についての専門職である栄養教諭の話や聞く場面を設ける。</p>	<p>市販の弁当が手元に届くまでの、地域社会の生産・流通過程をスパイダーグラム（各食材が作られる過程やその過程に必要なものを書き出し、図示する）にさせる。</p>
視点	<p>給食の献立表や家庭の食事の献立について、食品カードを活用した操作活動をする中で食品の分類を意識させる。また、本題材の学習は、学級活動「食に関する学習」や、総合的な学習の時間に実践したり、体験したりしたと関連させ、つながりをもたせた指導を展開していくようにする。</p>	<p>栄養に関する知識の定着をより確実にするために、調理する材料から栄養素を検出する実験を行わせ、栄養素が食品に含まれていることを視覚的にとらえさせる。</p>	<p>グループごとに市販の弁当を栄養・食品表示・消費生活・環境問題などの視点から調べ、食生活や環境などに関する課題を考えさせる。また、活動を通して気付いたことを発表し、食生活を取り巻く課題を共有させる。</p>

下線部は、視点ごとの主な共通点

3 食に関する指導の充実

家庭科の食に関する指導では、まず、各学校段階で指導者が、「小学校は1食分、中学校は1日分、高等学校は毎日の献立作成を考えさせ、さらに、高等学校では、家族の食事を管理運営することから生涯を見通した食生活の管理運営ができるようにする」という系統性を理解することが重要である。さらに、食生活と消費生活、環境などの学習内容の関連を見極めて、系統性及び総合的な学習の展開となるよう配慮することが大切である。また、調理実習や実験、地域の行事等との関わりの中で実践的・体験的活動を取り入れ、授業で学んだことを

実生活でも実践したいという興味・関心につながるような指導が一層重要になる。このことが確かな学力の定着につながる。

各地域での小・中・高等学校の家庭科における連携を一層強化して、つながりを重視した食に関する指導が充実するよう期待している。

【引用・参考文献】
 文部科学省『小学校学習指導要領解説 家庭編』平成20年8月 東洋館
 文部科学省『中学校学習指導要領解説 家庭編』平成20年9月 教育図書
 文部科学省『高等学校学習指導要領解説 家庭編』平成22年5月 開隆堂
 岡 陽子編・著『小学校 新学習指導要領の授業 家庭科実践事例集』平成22年 小学館

(教職研修課)

