

# 指導資料



鹿児島県総合教育センター

## 家庭第29号

- 小・中・高等学校対象 -

平成15年7月発行

### 小・中・高等学校の関連を重視した家庭科、 技術・家庭科（家庭分野）の指導について

今回の学習指導要領においても、普通教育としての家庭科、技術・家庭科(家庭分野、以下「家庭分野」という。)は、各学校種すべての児童生徒に履修させることの重要性が引き続き示された。

家庭科が目指している「生涯にわたって健康で豊かな生活を営むために必要な力」は、小学校をその学習の入り口とし、中・高等学校へと系統的・体系的に繰り返し学習することで培われていくものである。したがって、その指導に当たっては7年間(高等学校の教育課程によっては6年間)の学習内容を見通した上で、児童生徒が効果的に学んでいける

ように配慮する必要がある。

そこで、教科としてそれぞれの学校種で育てる資質や能力、学校種間の関連を整理し、それらに配慮した効果的な家庭科の指導について述べる。

#### 1 家庭科(家庭分野)が目指すもの

家庭科が目指すものは、図1のようにまとめることができる。各学校種では、発達に応じて指導を展開し、それぞれの段階で身に付けたことを、次の段階で更に深めることで、「自立した生活者の育成」を達成することができる。

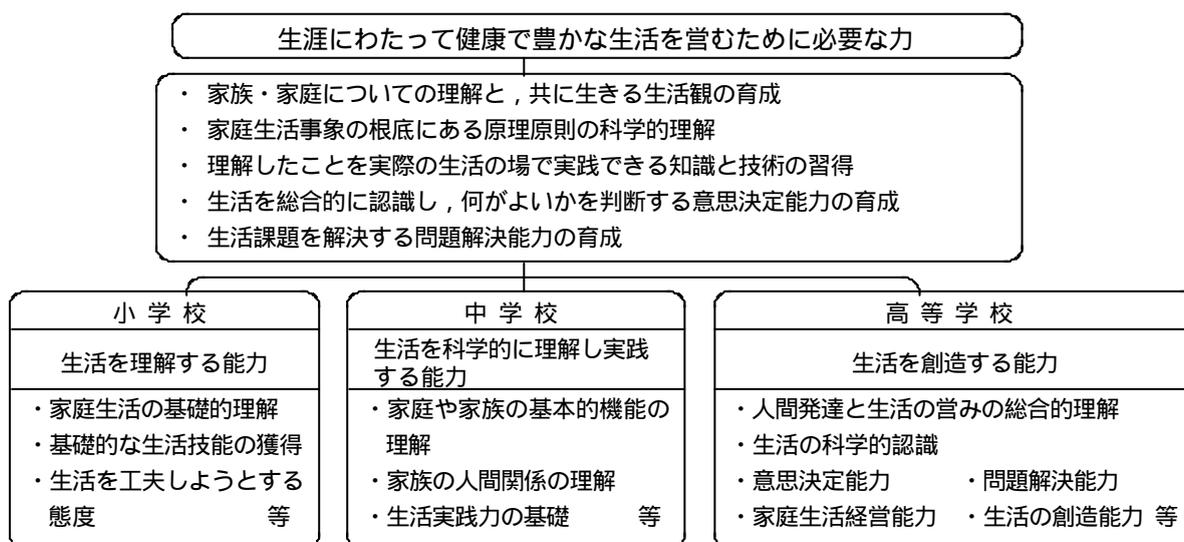


図1 小学校・中学校・高等学校を通して「家庭科(家庭分野)」が目指すもの

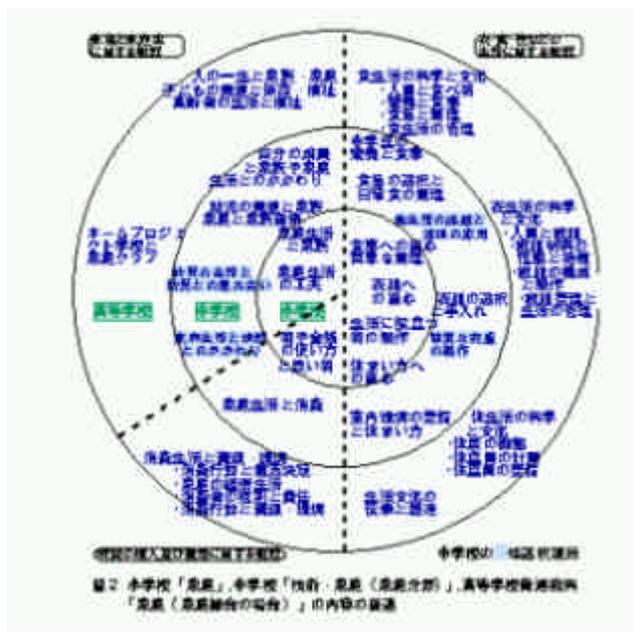
## 2 家庭科 (家庭分野) の特質

### (1) 学習領域

家庭科 (家庭分野) の学習対象は、「人とその生活」である。

その学習領域では、自分や家族など人そのものを扱う「家族と家庭生活に関する領域」、その生活を支える様々な生活事象に対応していくための「衣・食・住などの生活に関する領域」、そして、それらを支える「物資の購入及び環境に関する領域」である。家庭科 (家庭分野) では、これらの学習領域を相互に関連させながら生活を総合的にとらえさせ、その充実向上を図る力と態度を育てることを目標としている。

この学習領域は、小学校、中学校、高等学校を通じて一貫するものであり、その内容は、小学校での学習を核としながら、学校種が進むにつれて図2のように広がり、表1のように深まっていくものであると考えることができる。



### (2) 学習方法

家庭科 (家庭分野) の学習においては、学習指導要領ではいずれの学校種でも実践的・体験的に学習させることが示されている。このことは、体験に基づいた確かな知識と技術を身に付けるとともに、習得した知識や技術を積極的に活用して生活を工夫し、創造する能力と態度を育てようとするものである。

#### < 小学校段階 >

生活のなりたちを具体的に理解させ、自分の生活に結び付けて、生活に生かしてみようとする意欲をもたせる。具体的には、直接体験(製作実習や調理実習など)、試行的体験(試し作り、試調理など)、模擬体験(ロールプレイング)などが考えられる。

#### < 中学校段階 >

小学校における学習を基に、科学的根拠や理論に基づいた実験・実習を通して、生活事象の科学的理解を図るとともに、身近な題材を設定し、小学校で習得した基本的な技能を応用しながら、より実践的な生活技術の習得を図る。特に、家族と家庭生活の学習では座学中心にならないように、調査、観察、ロールプレイング、交流体験などの多様な活動を通して理解を深められるようにする。

#### < 高等学校段階 >

引き続き生活事象の原理・原則の科学的理解を図るための具体的な実験・実習や調査・研究、討論、事例研究等を重視しつつ、ホームプロジェクトや学校家庭クラブ等の学習活動を通して総合的に生活の場に応用できるようにする。

### 3 学校種間の関連に配慮した指導

各学校段階の指導内容について更に詳しく比較してみると、表1（食生活に関する内容の詳細）のようにまとめられ、その関連性と深まり、扱いの程度を確認することができる。

表1 食生活に関する内容の詳細

事柄	小学校「家庭」	中学校「技術・家庭(家庭分野)」「必修内容」	高等学校普通教科「家庭」(「家庭総合の場合」)
栄養と食品に関すること	<ul style="list-style-type: none"> <li>なぜ食べるのか</li> <li>どのように食べたらよいか</li> <li>食品の栄養的特徴 三つの食品群</li> <li>食品を組み合わせるときの必要性</li> </ul> <p>(細かな栄養素や食品成分表の数値は扱わない。)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食事が果たす役割、健康と食事との関係</li> <li>栄養素の働き 五大栄養素、水</li> <li>中学生に必要な栄養</li> <li>食品の栄養的特徴 六つの食品群</li> <li>食品群別摂取量の目安 一日に必要な食品の概量</li> <li>生鮮食品や加工食品の見分け方</li> <li>食品の選択と購入</li> <li>食品や調理器具の適切な管理 (栄養所要量や食品成分表の細かい数値は扱わない。)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食生活の文化 気候風土と食 人間と食べ物のかかわり 食生活の変遷</li> <li>栄養素の種類と機能 栄養所要量と食品群別摂取量の目安 日本食品標準成分表を活用した食事の栄養価計算</li> <li>栄養、食品、調理などの科学的な理解</li> <li>食生活の管理</li> </ul>
献立に関すること	<ul style="list-style-type: none"> <li>1食分の献立 ご飯とみそ汁を中心とした献立</li> </ul> <p>(食品の組合せに重点を置き他の観点に広げすぎないようにする。)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>中学生の1日分の献立 食品群別摂取量の目安を満たす献立</li> </ul> <p>(栄養を考えた食品の組合せに重点を置き、他の観点に広げすぎない。)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>家族の栄養や嗜好に対応し、調理の能率、経済面などを考慮した適切な1日分の献立</li> </ul>
調理に関すること	<p>食品：米、野菜、卵、いも 分量：必要な材料の分量 調理手法 炊飯、みそ汁、切る、煮る、調味、ゆでる、いためる</p> <p>計量の方法 用具や火気の安全な取扱い (生の肉・魚は扱わない。) (包丁使いや加熱操作については繰り返し学習させて技能の定着を図る。)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品：肉、魚、卵、野菜</li> <li>調理手法：焼く、炒める、煮る</li> <li>調理上の留意事項</li> <li>調理上の特性 加熱による変化 調理することの利点 加熱特性を利用した調理</li> <li>安全と衛生に配慮した調理</li> </ul> <p>(揚げ物は扱わない。)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の調理上の特質を生かした調理法と調理の基礎技術</li> <li>資源、エネルギーに配慮した購入と調理</li> <li>配膳や食事マナー</li> </ul> <p>(様式、調理法、食品が重ならないようにする。)</p>

表2は、食生活に関する項目における、調理実習についての内容の関連に配慮した題材と取扱いの例である。題材設定の視点としては、次のようなことが挙げられる。

#### < 小学校 >

初めて調理する児童がいることに配慮しつつ、基本的な調理操作について正しい手法を経験させるとともに、調理することによる食品の形状や食感の変化、調味の効果等を、試調理、試食を通して実感させるようにする。

特に、包丁使い等の基本的な技能については、繰り返し経験できるように計画する。

#### < 中学校 >

小学校で基本的な調理手法を経験していることを踏まえ、それらの手法を具体的な調理過程で生かし( 印)、更に新しい手法を取り入れ( 印)、科学的根拠に基づいた調理に関する知識・技術を確実に身に付けさせ、日常生活に生かせるものにする。

#### < 高等学校 >

基本的な調理技術を基に、各料理様式に特有の新しい手法等を加えながら、食品や調理法の組合せなどを工夫して、献立として効率よく調理することができるようにする。

表2 調理の題材と取扱いの例 (調理題材名 繰り返しの要素 新しい要素)

事柄	小学校「家庭」 「簡単な調理」	中学校「技術・家庭(家庭分野)」 「日常食の調理」	高等学校普通教科「家庭」 ('家庭総合・食生活の科学と文化')
調理題材例と学習要素	<ul style="list-style-type: none"> <li>ご飯                     <ul style="list-style-type: none"> <li>・米の吸水</li> <li>・炊き増え</li> <li>・一人1食分の米の量の目安</li> <li>・米の洗い方</li> <li>・普通飯の水加減</li> <li>・炊飯の火加減の調節</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ご飯                     <ul style="list-style-type: none"> <li>・普通飯の炊き方</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ご飯物                     <ul style="list-style-type: none"> <li>(炊き込みご飯、ピラフ、焼飯等)</li> <li>・米の扱い、水加減、炊き方</li> <li>・変わりご飯の炊き方</li> <li>・しょうゆ酒による調味</li> <li>・具材の扱い方</li> <li>・ピラフの炊き方、焼飯の作り方</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>みそ汁                     <ul style="list-style-type: none"> <li>・一人分の汁の分量</li> <li>・だしの取り方</li> <li>・汁の実の取り合わせ</li> <li>・実の扱い</li> <li>・みその扱い</li> <li>・味の調え方</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>豚汁                     <ul style="list-style-type: none"> <li>・肉の扱い</li> <li>・あくの取り方</li> <li>・汁物の分量</li> <li>・野菜の切り方</li> <li>・みその扱い方</li> <li>・汁物の味の調え方</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>汁物                     <ul style="list-style-type: none"> <li>(すまし汁等),</li> <li>・汁物の扱い</li> <li>・鰹節とこんぶのだしの取り方</li> <li>・すまし仕立ての味の調え方</li> <li>・しょうゆ味、塩味</li> <li>・椀種の取り合わせと扱い</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜の扱い                     <ul style="list-style-type: none"> <li>・洗い方、皮のむきかた</li> <li>・適切な切り方</li> <li>・食べやすい大きさ</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>いわしの蒲焼き                     <ul style="list-style-type: none"> <li>(あじのムニエル)</li> <li>・魚の扱い</li> <li>・魚の下味の付け方</li> <li>・フライパン焼きの仕方</li> <li>・魚料理の盛り付け方</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>煮魚                     <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚の扱い</li> <li>・魚の煮方</li> <li>・煮物の調味</li> <li>・魚料理の盛り付け方</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>ゆでる                     <ul style="list-style-type: none"> <li>・まるごとゆでる、切ってゆでる</li> <li>・水からゆでるものと沸騰してからゆでるもの</li> <li>・煮えた状態の確認</li> <li>・水にさらすもの</li> <li>・塩の使い方と意味</li> <li>・野菜の加熱による変化</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ハンバーグステーキ                     <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜ソテーの付け合せ</li> <li>・ひき肉の扱い</li> <li>・肉料理の下味の付け方</li> <li>・肉の焼き方、焼き加減</li> <li>・付け合せの作り方</li> <li>・野菜のゆで方</li> <li>・ソテーの仕方、調味</li> <li>・肉料理の盛りつけ方</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>青菜のごま和え                     <ul style="list-style-type: none"> <li>・青菜のゆで方</li> <li>・あえ衣の扱い</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>炒める                     <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜の扱い</li> <li>・炒める</li> <li>・そのまま炒める、ゆでてから炒める</li> <li>・油の扱い方</li> <li>・調味の仕方</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>青菜の卵とじ                     <ul style="list-style-type: none"> <li>・青菜のゆで方</li> <li>・卵の扱い</li> <li>・卵とじの手法</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>チキンソテーパスタ添え                     <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉の扱い</li> <li>・肉のソテー、調味</li> <li>・乾麺(パスタ)のゆで方</li> <li>・肉料理の盛り付け方</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>卵の扱い</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>ミネストローネスープ</li> <li>・シーズンサラダ</li> </ul>

このように、学校種の関連性を踏まえ、小学校では中、高等学校へと学び進む内容を見通した上で指導計画を作成し、厳選された基礎的・基本的事項の確実な定着を図ることが必要である。

また、中学校及び高等学校では、前学校種での生徒の学習内容を充分知り、併せて生徒の実態を把握して内容や題材が重複しないように配慮しながら、既習事項の繰り返しの部分と、新たに積み上げていく部分を適切に組み合わせることが必要である。

このような工夫により、生徒たちは習得し

た知識や技術を次の学習や生活に生かす喜び、新しい知識の獲得や技術の高まりを実感しながら、自ら工夫して意欲的に学習を進めることができる。

このようにして、一人一人が生活に対するそれぞれの価値観に基づいたライフスタイルをもち、生涯にわたって主体的に豊かな生活を創造できる能力を育てたい。

(参考文献)

小学校学習指導要領解説「家庭編」 平成11年  
 中学校学習指導要領解説「技術・家庭編」 平成11年  
 高等学校学習指導要領解説「家庭編」 平成12年

[ 第三研修室 ]