

中学校

平成 30 年度

教育研究員研究報告書

技術・家庭
(家庭分野)

東京都教育委員会

目 次

I	研究主題設定の理由	1
II	研究の視点	2
III	研究仮説	3
IV	研究方法	3
V	研究内容	
1	研究構想図	4
2	調査研究	5
3	検証授業	6
VI	研究の成果	23
VII	今後の課題	24

研究主題

将来にわたって、生活をよりよくしようとする 実践的な態度の育成 ～食品の選択についての指導方法の工夫～

I 研究主題設定の理由

現在、生徒を取り巻く環境は急速に変化しているため、生徒が成人して社会で活躍する頃には、生産年齢人口の減少、グローバル化の進展や絶え間ない技術革新等によって、社会構造や職業の在り方、雇用環境が大きく変化していることが予想される。また、一人一人が持続可能な社会の担い手として、様々な変化と積極的に向き合い、他者と協働して課題を解決していくことや、情報を見極め、知識の概念的な理解を実現し、新たな価値を見いだしていくことが期待されている。こうした時代を生き抜くためには、生涯にわたって生活をよりよくしようとする実践的な態度の育成を目指す家庭科の果たす役割は重要である。

「中学校学習指導要領実施状況調査報告書：結果のポイント及び教科等別分析と改善点」（平成30年度3月 国立教育政策研究所）によると、平成25年度学習指導要領実施状況調査における「家庭分野の学習をすれば、ふだんの生活や社会に出て役立つ」という質問について、家庭分野で「そう思う。」「どちらかといえばそう思う。」と回答した第3学年の生徒は、全体の88.5%であり、どの教科よりも肯定的な回答が多い。しかし、「家庭分野の授業がどの程度分かりますか」という質問について、「よく分かる。」「だいたい分かる。」と回答した生徒は60.4%であり、上記の結果と比べて25ポイント以上低い。このことから、生徒は家庭科の授業について、現在の生活や将来に役立つと思っはいるものの、その思いが授業での理解につながっていないことが分かった。その原因の一つに、生徒が学んだ知識や技術を実際の生活で活用し定着させる時間が十分でないままに、次の授業となり、新たな学習に取り組むため、理解に困難さを感じてしまうのではないかと考えた。そこで、学習した内容を日常の生活において実践する機会をもたせることで学習内容の定着を図ると共に、それが実際に役立つことを実感させることで、家庭科の学びを基に生活をよりよくしようとする、実践的な態度を育成できるのではないかと考えた。

「中学校学習指導要領（平成29年告示）」（以下、「新学習指導要領」と表記。）では、改訂の基本方針の一つに『『主体的・対話的で深い学び』の実現に向けた授業改善の推進を図ること』が明記されている。また、「中学校学習指導要領（平成29年告示）解説 技術・家庭編」（平成29年7月）では、従来の家庭科が重視してきた実践的・体験的な学習活動や問題解決型の学習の意義を示しつつ、それらに「主体的・対話的で深い学び」の視点を基にした授業改善を図ることによって、生徒の学びが深まっていくことが述べられている。

そこで、本研究では、心身共に成長が著しい中学生にとって、改善できるという実感につながりやすい「食生活」を取り上げ、これまでの指導方法を基に、生徒自身が実際の生活を振り返り、問題を見いだせる指導方法を開発する。生徒が学習の見通しをもって授業に取り組み、学んだことを、生活の中で自ら実践したり、それが実生活に役立つことを実感したりすることや、他の生徒との対話を通して自分の考えを振り返らせることで、自らの考えを広げ、深め、課題を解決できるよう指導方法の改善や工夫を行う。そのことによって、家庭科の重要な役割である「生徒自らがよりよい生活の実現に向け、将来にわたって生活を工夫し創造する資質・能力」の育成につなげることができると考え、上記の研究主題を設定した。

Ⅱ 研究の視点

内容B「衣食住の生活」における見方・考え方は「健康・快適・安全」や「文化継承・創造」である。心身共に成長が著しい中学生にとって健康な発達のためには、特に食生活の充実が欠かせない。しかし、昨今の社会においては、食の安全を揺るがすニュース等が数多く報道されており、生徒は自身の食の安全や健康について自分事として考える必要性が求められている。そこで、本研究では食生活を題材とし、「生活の営みに係る見方・考え方」を働かせるために、「健康・安全」に視点を置いた指導計画を立てるとともに、「主体的な学び」、「対話的な学び」、「深い学び」の三つの視点から授業改善を行うこととした。

(1) 「主体的な学び」の視点（指導方法の工夫）

- ・ 題材の導入時に、食品を選ぶ頻度や基準などについて、生徒自らの生活を振り返る時間を設定する。そのことにより、安全な食品の選択の学習と生徒自身の生活とを結び付け、家庭科での学習が、自らの生活上の問題と深くつながっていることを意識付けられるようにする。
- ・ 具体物や写真などを教材として数多く使用することで、生徒が実物や実際の表示に触れながら興味・関心を高めるとともに、自らの生活のイメージを膨らませられるようにし、それらの教材から様々な情報を取り出そうという意欲が高められるようにする。
- ・ 実際の生鮮食品と加工食品に触れ、その特徴と自分の意図を吟味した上で食品を選択し、調理実習を行うという題材計画を設定することで、習得した知識及び技能を日常生活に活用しようという意欲を引き出す。

(2) 「対話的な学び」の視点（授業構成・展開の工夫）

- ・ 題材計画の中に、生徒が栄養教諭や地域の食品の生産者等と関わり、対話を行う場面を設定する。食品に携わる専門家から食品の選択や生産における安全面の話聞くことで、これまでの自分の考えを検討したり、高めたりすることができるようにする。
- ・ 授業展開に生徒同士のペアワークやグループワークを意図的に取り入れ、自分の意見を伝えることで考えを明確にしたり、他者の意見を聞くことで考えを広げたりすることができるようにする。

(3) 「深い学び」の視点（指導計画の工夫）

- ・ 授業のまとめとして、本時で学んだことを確認するとともに、「本時で学んだことを生かして、次の授業までに実践すること」を書かせ、それを次回までの課題とする。次時の導入では、課題として実践したことについて振り返りを行わせることで、自らの生活を見直させるとともに、それを基に本時の学習へとつなげていくようにする。これを題材全体で繰り返して行うことで、実生活において既習事項を活用する意識付けを繰り返し行い、考えの深化や自分の考えの変容を実感できるようにする。
- ・ 「生活の営みに係る見方・考え方」を働かせるために、生鮮食品・加工食品の両方の特性を生かした調理実習を行う。学習した内容を生かし、「健康・安全」の視点で自ら考え選択した食材を使用することで、既習事項を実際に活用する場면을授業の時間として確保し、実生活における技能の活用につなげるようにする。

Ⅲ 研究仮説

自らの生活を振り返り、他者との対話や協働を通して、自分の考えを深め、生活に活用する学習を行うことで、生活をよりよくするために工夫し、創造する生徒が育つであろう。

生徒が自分の日常生活を振り返り、生活の中から課題を見だし、学んだことを自ら実践したり、実生活に役立つことを実感したりすることや、対話的な学びを通して自分の考えを深めたりしていく指導方法の工夫を取り入れることによって、将来にわたって生活をよりよくするために工夫し、創造する生徒が育つと考えた。

Ⅳ 研究方法

1 基礎研究

- ・ 文献研究
「中学校学習指導要領解説 技術・家庭編」(平成 29 年 7 月)
「小学校学習指導要領解説 家庭編」(平成 29 年 7 月)
「中学校学習指導要領実施状況調査報告書：結果のポイント及び教科等別分析と改善点」
(国立教育政策研究所 平成 30 年 3 月)
「東京都教育ビジョン (第 3 次・一部改定)」(平成 28 年 4 月)
「評価基準の作成、評価方法等の工夫改善のための参考資料」
(国立教育政策研究所 平成 23 年 11 月)
- ・ 先行研究
「教育研究員研究報告書」(平成 26・28 年度)

2 調査研究

- ・ 調査時期：平成 30 年 9 月・11 月
- ・ 調査回数：2 回 ※検証授業の事前事後
- ・ 調査方法：質問紙調査
- ・ 調査対象：平成 30 年度教育研究員 所属校 第 1・2 学年生徒

3 検証授業 ※一つの題材で行い、各授業を各学校で分担して実施した。

題材名「日常食の調理 ～用途に応じた食品の選択～」

第 1 回 平成30年 9 月 20 日 葛飾区立本田中学校 第 2 学年 (第 1 時)
石川 遥佳 教諭

第 2 回 平成30年 10 月 22 日 小平市立小平第五中学校 第 1 学年 (第 2 時)
齋藤 しのぶ 教諭

第 3 回 平成30年 12 月 14 日 八王子市立高尾山学園 第 2 学年 (第 6 時)
大木 真理奈 教諭

第 4 回 平成31年 2 月 18 日 練馬区立豊玉第二中学校 第 1 学年 (第 3 時)
艸川 太美 主任教諭

V 研究内容

1 研究構想図



2 調査研究

食品を購入するときに見る表示については、約9割の生徒が期限の表示を見て食品を購入していることが分かった【グラフ1】。特に②消費期限・賞味期限に関する数値が89%と高く、期限を守って食べなくてはいけないという気持ちから期限表示に関する意識が高いことが分かる。他の項目では見ている生徒の数が5割を下回り、表示から情報を読み取って商品を選択していないことが分かる。また、身体に影響をもたらす人もいるアレルギー表示は28%という結果となった。生徒自身の身体的な状況（食物アレルギーがない）も影響していると考えられる。

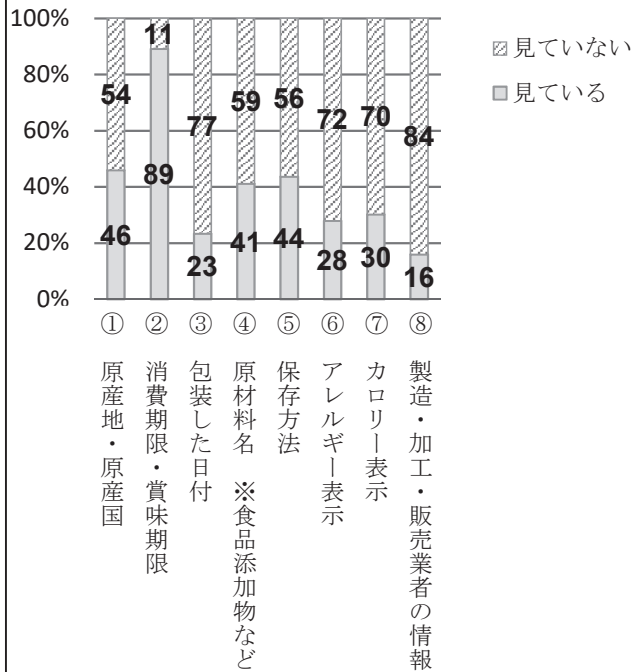
表示以外で見ている項目としては、多くの生徒が値段と答えている。その他に、内容量、見た目、パッケージなどが挙げられていた。

食品を取り巻く問題については、「食品の安全に関するニュースや事件で知っていることがありますか。」という問いに「ある」と回答した生徒が66%、「ない」と回答した生徒が34%だった【グラフ2】。メディアでも多数取り上げられているが、知っている生徒は、6割程度と少ない。「ある」と回答した生徒は、主に、異物混入、食中毒関連の内容を挙げており、中学生に身近なファストフード店や給食のニュースについて印象に残っていることが分かった。メディアで注目されると、生徒自身の意識が高まると考えられる。

「調理実習で作ったものを実際に家庭で作ったことがありますか。」という問いに対し、「ある」と回答した生徒数は約50%で、学習したことを実生活に生かしている生徒は、ほぼ半数程度であった。中学生の家庭環境の変化や生活上の興味・関心の多様化等が理由として推測されるが、学校で学んだ知識・技能を生かしているとは言い難い。今後一層、学習と実生活を結び付けて考えられるようにしていくことが必要である。

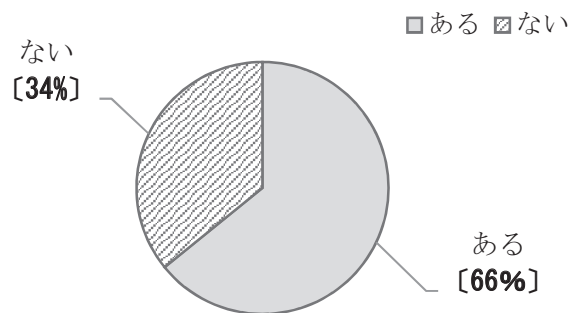
【グラフ1】

食品を購入するとき、
どの表示を見て選んでいますか。



【グラフ2】

食品の安全に関するニュースや事件で
知っていることはありますか。



3 検証授業

【題材計画】

(1) 題材名 「日常食の調理 ～用途に応じた食品の選択～」

(2) 題材の目標

- よりよい食品の選択について主体的に調査し考えとともに、自らの食生活において学習したことを生かそうとする。
- 1食分の調理について、用途に応じて食品を選択して調理計画を考え工夫する。
- 用途に応じた食品を選択するために安全面を考慮し必要な情報を収集・整理する。
- 生鮮食品と加工食品の表示の意味と良否の見分け方が分かり、用途に応じた食品の選択における観点（目的や栄養、価格、調理の能率、環境への影響など）について理解する。

(3) 題材の評価規準

ア 生活や技術への関心・意欲・態度	イ 生活を工夫し創造する能力	ウ 生活の技能	エ 生活や技術についての知識・理解
①自分の食生活を振り返り、課題を見付けようとしている。 ②生鮮食品と加工食品の性質や選択に関心をもって学習に取り組み、食生活をよりよくしようとしている。 ③生鮮食品と加工食品の特性を生かした献立作りをしようとしている。	①用途に応じた食品の選択において収集・整理した情報を活用して考え、工夫している。 ②調理に必要な順序や時間を考え、食品の性質を生かした献立と調理を計画し、工夫している。	①身近な食品を選択するために、必要な情報を収集・整理することができる。 ②必要な情報を基に身近な食品を選択することができる。 ③安全と衛生に留意し、食品や調理器具等の適切な管理ができる。	①生鮮食品と加工食品の特徴について理解している。 ②生鮮食品や、加工食品の表示の意味や、品質の見分け方について理解している。 ③生鮮食品と加工食品の選択における観点について理解している。 ④食品や調理器具の安全と衛生に留意した取扱い方について理解している。

(4) 題材設定の理由

本題材は、中学校学習指導要領（平成 29 年 3 月告示）の「B 衣食住の生活」の「(3) 日常食の調理と地域の食文化」に当たり、課題をもって、食品の選択と調理、地域の食文化に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、日常食又は地域の食材などを生かした調理の工夫をすることができるようにすることをねらいとしている。これまでに学習した「中学生に必要な栄養を満たす食事」との関連を図り、生鮮食品と加工食品の性質の違いを理解し、用途に応じた食品の選択ができること、日常の 1 食分の調理につなげるための食品の適切な選択ができることをねらいとしている。

我が国では、外食や中食の増加、家計支出における加工食品の増加など、調理済みのものを選択する機会が増えている。近年、日本の食料自給率（カロリーベース）は 40% 程度で推移している。その一方で食品ロスが多さが指摘されている。食の安全に対する関心は高く、食中毒、食品表示の偽装や食品メーカー管理の問題などはニュースで取り上げられる。食事

は私たちの健康に密接に関わっているため、安全な食品を選択するための知識や技能が求められるが、平成 25 年度学習指導要領実施状況調査（国立教育政策研究所）によると、食品の保存方法、加工食品の表示の意味に関する知識・理解が不十分であるという結果が出ている。将来にわたって、安全に食品を選択できることや、用途に応じて適切に食品を選んで使えることが、食生活の自立において求められると考え、本題材を設定した。

(5) 題材の指導計画と評価計画（6 時間扱い）

時	主な学習内容	【評価の観点】 評価規準（評価方法）
第 1 時	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の選択について、食生活を振り返る。 ○生鮮食品の定義・表示・「旬」について理解する。 ○授業を通して分かったことで今後の食生活に生かすことを考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・【ア－①】自分の食生活について課題を見付けようとしている。（ワークシート） ・【エ－①】生鮮食品の特徴について理解している。（ワークシート） ・【ア－②】生鮮食品の特徴を生かして実践してみたいことを記述している。（ワークシート）
第 2 時	<ul style="list-style-type: none"> ○前時の課題の振り返りをする。 ○加工食品の特徴や表示を理解する。 ○加工食品を選ぶときに大切なことについて考える。 ○授業を通して分かったことで今後の食生活に生かすことを考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・【エ－①】加工食品の特徴について理解している。（ワークシート） ・【エ－②】食品表示、マークの意味を理解している。（ワークシート） ・【ア－②】加工食品の特徴を生かして実践してみたいことを記述している。（ワークシート）
第 3 時	<ul style="list-style-type: none"> ○前時の課題の振り返りをする。 ○生鮮食品と加工食品を比較し、用途に応じた食品の選択を考える。 ○授業を通して分かったことで今後の食生活に生かすことを考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・【エ－②】食品について表示の意味や品質について理解している。（ワークシート） ・【イ－①】収集・整理した情報を活用して、用途に応じた食品の選択を工夫している。（話し合い、ワークシート）
第 4 時	<ul style="list-style-type: none"> ○前時の課題の振り返りをする。 ○生鮮食品と加工食品を組み合わせ、さばの味噌煮と副菜 1 品の献立を考え、調理の計画をする。 ○授業を通して分かったことで今後の食生活に生かすことを考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・【ア－③】生鮮食品と加工食品の特性を生かした献立作りをしようとしている。（ワークシート、話し合い） ・【イ－②】収集・整理した情報を活用して食品を選択している。（ワークシート、話し合い）
第 5 時	<ul style="list-style-type: none"> ○前時の課題の振り返りをする。 ○生鮮食品と加工食品を組み合わせたさばの味噌煮と副菜 1 品を安全面と衛生面に留意して調理する。 ○授業を通して分かったことで今後の食生活に生かすことを考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・【エ－③】食品や調理器具の安全と衛生に留意した取扱い方を理解している。（調理の様子、ワークシート） ・【ウ－③】安全と衛生に留意し、食品や調理器具の等の適切な管理ができる。（調理の様子）
第 6 時	<ul style="list-style-type: none"> ○前時の課題の振り返りをする。 ○食品の安全管理のことを知り、安全な食品の選択をする際に気を付けることを考える。 ○題材のまとめをする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・【イ－①】用途に応じた食品の選択について、収集・整理した情報を活用して考え、工夫している。（話し合い、ワークシート） ・【ア－②】食品の選択に関心をもって学習に取り組み、食生活をよりよくしようとしている。（ワークシート）

【指導事例（全6時間中の第1時）】

(1) 本時の目標

- 食品の選択を振り返り、自らの食生活の課題に気付く。
- 生鮮食品の特徴を理解する。

(2) 本時の手だて

① 「主体的な学び」の視点（指導方法）

- ・ 食生活の振り返りを行うことで、食品の選択への関心をもたせる。

② 「対話的な学び」の視点（授業構成・展開）

- ・ 買い物の場面を想定し、自分の買いたい物と選んだ理由を考え、共有するペアワークを行う。食品を選ぶときの基準が一つではないことに気付かせる。

③ 「深い学び」の視点（指導計画の工夫）

- ・ 本時のまとめで、「今回の学んだことを生かして、次の授業までに実践していくこと」を記入させることで、本時で学んだことをどのように実生活において生かすかを考えさせる。

(3) 本時の展開

時間	○学習内容 ・学習活動	指導上の留意点	【評価の観点】評価 規準（評価方法）
導入 10 分	○食品の選択について、食生活を振り返る。 ○本時のねらいを把握する。	・自分で食品を購入する頻度、選ぶときの基準について記入させる。 ・食品を選ぶときには様々な基準があることに気付き、これからの学習への見通しをもたせる。 ・食品には生鮮食品と加工食品があることを実物で提示し、生徒の関心を高める。	【ア-①】自分の食生活について課題を見付けようとしている。（ワークシート）
	めあて 生鮮食品の特徴を知ろう。		
展開 30 分	○生鮮食品の定義を知る。 ○生鮮食品を選ぶ基準に気付く。 《個人→ペア》	・生鮮食品にはどのような食品があるか挙げさせ、生鮮食品と加工食品の定義を知る。 ・焼きそばを作ることを仮定して、3種類のキャベツから自分が買いたいものとその理由を考えさせる。	
	発問① 生鮮食品に共通する特徴は何だろうか。		

	<p>○生鮮食品の表示を理解する。</p> <p>○生鮮食品の「旬」について理解する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・とれたままの食品であること、長持ちしないこと、旬があることなどを理解させる。 ・義務表示を押さえ、養殖の表示やトレーサビリティなど安全に関する内容も押さえる。 	<p>【エー①】生鮮食品の特徴について理解している。(ワークシート)</p>
	<p>発問② 1年中出回っている生鮮食品があるのはどうしてだろうか。</p>		
		<ul style="list-style-type: none"> ・栽培・飼育(養殖)方法、輸入などで便利な食生活が維持されている一方、資源が使われていることを理解させる。 ・旬の食品の特徴を考えさせる。 	
ま と め 10 分	<p>○今回の授業を通して分かったことと今後の食生活に生かすことを考える。</p> <p>○本時の学習内容をまとめる。</p>		<p>【アー②】生鮮食品の特徴を生かして実践してみたいことを記述している。(ワークシート)</p>
	<p>まとめ 生鮮食品には、とれたままの食品、旬がある、栄養的特徴、環境への影響、保存の注意点などの特徴がある。</p>		
	○次時の学習内容を確認する。		

(4) 第1時の振り返り

ア 授業の様子

【成果】

- ・ 導入で食生活の振り返りを行い、食事を選ぶ場面を思い出すことで、食品の選択の授業内容にスムーズに入っていくことができた。
- ・ 実物の食品を提示したり、買い物の場面を具体的に考えさせたりすることで、生徒が関心をもって授業に取り組むことができた。
- ・ 3種類のキャベツから自分が買いたいものを考えさせるときに、ペアで資料を比較しながら選択させた。食品を選ぶときの基準がいくつかあることに気付き、組み合わせを考えていることや、重視することの項目の基準により選択する食品がそれぞれ異なることに気付かせることができた。

【課題】

- ・ 生鮮食品の選び方について、学ばせたい内容が多く、安全につながる視点として、鮮度の見分け方を理解させる必要があった。対話を通して考えを深める機会も少なかったため、じっくり学ばせるためには生鮮食品の特徴として押さえるべき学習内容の精選が必要であった。

イ 考察

導入やペアワークによって、買い物の場面を考えて、選ぶときの基準には値段や産地だけでなく、見た目や分量、長持ちするかどうか、ゴミが出るか等もあることに気付くことができた。また生鮮食品の特徴である長持ちしないことや匂いがあること等を確認し、学んだことを生かして実践したいことに「食品の匂いに注目してみたい。」「選ぶときは表示などをよく見ようと思った。」という記述があり、実生活に生かそうとする姿勢が見られた。学習内容を精選した上で、振り返りについてはペア等で共有すると、深い学びにもつながったと考える。

生鮮食品の安全性では鮮度の見分けが不可欠であるが、安全の視点から食品選びを実践できると考える生徒が少なかったことが課題である。事前アンケートの食中毒のニュース等を取り上げ、食品を選ぶ上で安全の視点も重要であることを押さえられるとよかった。その上で、鮮度の見分け方は実物を用いて理解させることが必要であった。

ウ 使用したワークシート

〈資料1 ワークシート〉

食品の選び方①

家庭科 No.11 月 日 ()
2年 組 番 名前

食生活の振り返り

①自分で選んで食事をすることが月に何回ありますか?
0回 ・ 1~3回 ・ 4~6回 ・ 7回以上 (回くらい)

②食品を購入するとき、どんなことを基準に選んでいますか?
()

③自分の食生活の課題を書きましょう。
()

1. 食品の分類

() 食品・・・

() 食品・・・

2. 生鮮食品の特徴

()

国産 果物用 キーホルダー用

消費期限 00.00.00 郵便識別番号 1234567890

123 678

345 郵便番号 456789

3. 生鮮食品のまとめ

の良いところ

・

・

・

・

季節による成分の変化 (可食部 100gあたり)

成分	春どり (産地)	秋どり (産地)
ほうれんそうのビタミンC (mg)	20	60
かつおの脂肪 (g)	0.5	6.2

〔文部科学省「日本食品標準成分表 2015年版 (七訂)」〕

◆MEMO◆

今日の振り返り

今回の学んだことを活かして、次の授業までに実践していくことを書きましょう。

()

()

前回の振り返り




前回の学んだことを活かして、実践したことを書きましょう。

()

()

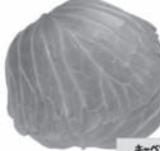
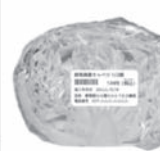

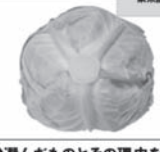


〈資料2 ペアワーク用ワークシート〉

あなたならどれを買う？
 昼食に焼きそばをつくることにしました。家族3人分の焼きそばを作るためのキャベツを買いにスーパーにやってきました。スーパーには3種類のキャベツが売っていました。あなたならどれを買いますか？

↑ 3種類のキャベツを写真で提示し、得られる情報を基に一つ選択する。ペアと意見を共有し、選ぶための様々な基準があることに気付くことができた。

①あなたならどれを買うか考え、選びましょう。

A キャベツ1個	B キャベツ半分	C キャベツ2個
		
		

②選んだものとその理由をペアと共有しましょう。

〈資料3 ワークシート生徒記入例〉

1 食生活の振り返り

質問① 自分で選んで食事をすることが月に何回ありますか？

(0回・1～3回・4～6回・7回以上 (回))

質問② 食品を購入するとき、何を基準に選んでいますか？

生徒A ①1～3回 ②その日の気分で好きな食べ物。値段。量。
生徒B ①4～6回 ②おいしさ。
生徒C ①1～3回 ②全て食べ切れそうか。

2 今日の振り返り

質問③ 今回の学習を通して自分で選んで食事をすることが月に何回ありますか？

生徒A 新鮮食品を買うときは、新鮮なものかどうかと、価格にしっかり注目して選ぶと思いました。
生徒B 自分で買い物するときは、値段や見た目だけではなく、原産地名なども見る。新鮮食品はできるだけ旬な時に買うようにする。
生徒C 旬の物をできるだけたくさん買うことで、安くおいしく食べ物を食べることができると思った。これからは旬の物を食べていきたい。

【指導事例（全6時間中の第2時）】

(1) 本時の目標

- 加工食品の特徴を理解する。
- 食品の品質を外観や表示などから見分け、用途に応じて安全な食品の選択ができる。

(2) 本時の手だて

① 「主体的な学び」の視点（指導方法）

- ・ 授業の導入時に、前時の課題に対する振り返りを行い、次の学びにつなげる。
- ・ 実物の加工食品、食品カードを使用することで、生徒の興味、関心をもたせる。
- ・ 表示やマークから情報を収集し、実生活で活用できる力を身に付ける。

② 「対話的な学び」の視点（授業構成・展開）

- ・ どのような方法で保存性を高めているのか、加工食品に付けられている表示から何が読み取れるのか、4人グループで考える。自分の考えを明確にし、他者と意見を共有し、お互いの考えを深め、自らの考えを広げる。他者と共に考え、課題を解決する力を育む。

③ 「深い学び」の視点（指導計画の工夫）

- ・ 主体的、対話的な学びを充実させることによって、思考力、判断力、表現力等も豊かなものとなる。「安全」の視点で、食品の選択について考えさせる。

(3) 本時の展開

時間	○学習内容 ・学習活動	指導上の留意点	【評価の観点】評価規 準（評価方法）
導 入 5 分	○前時の課題の振り返りをする。 ・各自の課題を实践できたかどうかについて振り返る。 ○本時のめあてを確認する。 ・食品を購入する時、何を重視しているか。第1位～第3位まで順番を付ける。《個人》	・前時の課題を思い出し、振り返りをさせる。 ・本時の目標を明確にし、見通しをもたせる。	
	めあて 加工食品の特徴を理解して、安全に着目しながら食品の選び方を考えよう。		
展 開 40 分	○食品を加工する目的を考える。 《個人→ペアワーク》	・加工食品は、微生物の繁殖を抑えることで保存性を高めているということを伝える。	
	発問① 加工食品の特徴は何だろうか。		
	○加工食品の表示を理解する。 ・A～Eの食品について、どのような加工方法で保存性を高めているかを話し合い、加工食品の種類と特徴について理解する。	・一つの食品から様々な加工食品になることを理解する。 ・微生物を利用しているものにも気付かせる。(発酵	【エー①】加工食品の特徴について理解している。(ワークシート)

	<p>《グループワーク》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実物のレトルトパウチ食品、「さばのみそ煮」の表示を読み取る。 <p>《グループワーク》</p>	<p>食品)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品表示から何が読み取れるかを確認し、生活に生かせるようにする。 	
	<p>発問② 食品の表示から何が読み取れましたか。</p>		
	<p>○食品の安全を確保する仕組みがあることを伝える。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食品添加物、残留農薬、放射性物質などについては、基準値を設けてあることにも触れる。 ・品質、目的、調理の能率を考え、安全の視点で選ぶことが必要であると気付かせる。 	<p>【エー②】 食品表示、マークの意味を理解している。(ワークシート)</p>
	<p>発問③ 今日の学びを活かして、これから加工食品を購入する時にどんな観点で食品を選ぶかについて、3点挙げてみましょう。</p>		
	<p>○加工食品を選ぶ時に大切なことについて考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・班で話し合い、発表し全体で共有する。 <p>《グループワーク→全体》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・考えをまとめる。《個人》 		
まとめ	<p>○今回の授業を通して分かったことで今後の食生活に生かすことを考える。</p>		<p>【アー②】 加工食品の特徴を生かして実践してみたいことを記述している。(ワークシート)</p>
5分	<p>○本時の学習内容をまとめる。</p> <p>まとめ 加工食品には、保存性が高い、調理の手間が省けるなどの特徴がある。加工食品を選択する時には、安全という視点から表示やマークをよく見て、情報を収集することが大切である。</p>		
	<p>○次時の学習内容を確認する。</p>		

(4) 第2時の振り返り

ア 授業の様子

【成果】

- ・ 授業の導入時に、前時の課題に対する振り返りを行うことで、次の学びにつなげることができた。実生活において既習事項を活用する意識付けを行い、自分の考えの変容が実感できるようになった。
- ・ 食品カードや実物の加工食品を教材として使用することによって、生徒の興味、関心を

高めることができた。生徒が実際に実物を手に取り、表示から様々な情報を得られることを知り、実際の生活の場面で活用できる力を身に付けることができた。「買い物に行ったときに、表示内容を見て食品の選択を行いたい。」との発言があった。

- ・ 授業のまとめの場面で、学習した内容から次回の授業までに実践することを考えさせることで、既習事項を実生活で活用させる意欲をもつことにつながった。
- ・ 保存を高める加工方法について考える場面では、4人のグループワークを行った。自分の考えを明確にし、他者と共に考え、課題を解決する力を育むことができた。
- ・ 表示の読みとりをグループワークで行い、表示やマークを見て食品を購入することが「安全」な食品の選択につながる、と気づき、考えを深めることができた。生徒が活発に活動する姿が見られた。
- ・ 「食品を選ぶ時に何を重視するか」という質問を授業の最初と最後に行うことで、生徒の変容を見ることができた。最初の解答では、「価格」を重視する意見が多かったが、授業の最後は、安全という視点を重視する意見に変わり、「表示」、「マーク」、「価格」という順になった。

【課題】

- ・ ワークシートの「本時のまとめ」の欄は空欄としたが、まず個人で考え、グループで共有し、最後に個人で考え直すことによって、考えが深まると考える。記入できない生徒もいるため、「授業を受けて気付いたこと、加工食品の選び方について書いてみよう」と生徒の実態に応じて発問の仕方を工夫することなど教師の適切な助言も必要である。
- ・ 深い学びの視点における活動が不十分であった。生徒が考える場面と教師が教える場面をどのように組み立てるか、学習内容を精選し、深い学びにつながる指導方法の工夫をさらに検討していきたい。
- ・ 「安全に着目して食品を選択する」という点を強調し、食物アレルギーの実際の事例を紹介するなど、食べ物は命にかかわることを生徒に伝えるべきであった。安全面については、第6時のゲストティーチャーである栄養教諭からの話から、生徒の考えを深めさせた。

イ 考察

食品カード、実物の加工食品を使用し、生徒の興味、関心を高めることができた。加工食品を手に取り、表示やマークから様々な情報が得られることを知り、実際の生活の場面で活用できる力となった。また、グループワークを通して、自分の考えを明確にし、他者と意見を共有し、考えを広げることができた。表示を見て食品を購入することが「安全」な食品の選択につながる、と考えを深めることができた。

ウ 使用したワークシート

〈資料1〉

	A	B	C	D	E	F
加工食品の種類	干しいたげ 煮干し	梅干し ジャム	レトルトパウチ食品 缶詰、びん詰	冷凍食品	納豆 ヨーグルト	インスタント食品 調理済み食品
どのような加工方法で保存性を高めているか	()させる	()漬け 砂糖漬け	加熱し ()する	()を 下げる	()させる	
	微生物の繁殖を抑えることで保存性を高めている				微生物を利用	

名称	さばみそ煮	
原材料名		
内容総量		
保存方法		
原産国名		
期限	期限	年 月 日
輸入者の名称と住所	株式会社 静岡県静岡市	
アレルギー物質の表示	ある、ない	
外観	プラスチックの気密性容器に密封	
その他、気づいたこと		




実物の加工食品を教材として使用することによって、生徒の興味、関心を高めることができた。生徒が実際に実物を手に取り、表示から様々な情報を得られることを知り、実際の生活の場面で活用できる力を身に付けることができた。

〈資料2〉

食品の選択 1年 組 番号

本時の目標
加工食品の特徴を理解し、安全に着目しながら食品の選び方を考えよう。





質問 加工食品を購入する時、何を重視していますか？1位～3位まで順番をつけよう。(優先)
(価格、味、見た目、表示、マーク、メーカー(会社名)、内容量、国産、CM宣伝、特になし)
1位:
2位:
3位:

1. 加工食品について

加工食品とは	生鮮食品に手を加えた食品のこと
加工する目的	① () を高める ② 新しい食品を作る ☆大豆⇒(大豆油、) ③ 調理の () を省く

2. 加工食品の「表示」について
○ 全体的なことについて

- 販売される全食品に食品表示することが義務付けられている。
- 加工食品には、名称、原材料名、内容量、期限、() 方法、製造者についての情報が記載されている。
- 原材料名が多く使われている順に表示され、保存料や着色料などの()も記載される。
- 原材料に**食物アレルギー**の原因となる食品や**遺伝子組み換え食品**を含む場合は、それらも表示しなければならない。
- アレルギー表示として、表示義務がある7食品⇒**豆、かに、卵、乳、小麦、そば、落花生**
- 品質や特徴などの手がかりになるマークがつけられることもある。

			
JAS マーク	有機 JAS マーク	冷凍食品認定証 マーク	特定保健用食品 マーク

○ 期限表示について

種類	表示の対象食品とその特徴	食品例
() 期限	品質がおおむね6日以内で急速に劣化しやすい食品。安全に食べられることを示す期限。	お弁当 エクレア
() 期限	比較的長く保存できる食品。おいしさ等の品質を保証することを示す期限。	缶詰、ハム クッキー

○ 食品添加物について

食品添加物	食品を製造、加工する時に目的によって加える物質のこと
加える理由	① () を改良するため ② () の向上のため ③ (色を付けること) や (味付け) のため

● 保存料
● 着色料
● 甘味料
● 調味料
● 酸化防止剤

ア 色を鮮やかにする。
イ 味を付ける。
ウ 食品の腐敗を防ぐ。
エ 食品の酸化を防ぐ。
オ 旨みをつける。

3. 本時のまとめ

今日の振り返り

今回の学んだことを活かして、次の授業までに実践していくことを書きましょう。

前回の振り返り

前回学んだことを活かして、今回までに実践したことを書きましょう。

〈資料3〉生徒によるワークシートの記述の考察

1 授業の始めと授業の終わりに同じ質問を行い、生徒の変容を捉えることができた。

質問 加工食品を購入する時、何を重視していますか？ 1位～3位まで順番をつけよう。

〔価格、味、見た目、表示、マーク、メーカー（会社名）、内容量、原産地、CM（宣伝）、特になし〕

生徒A 始め	1位：価格、2位：見た目、3位：原産地	⇒	1位：表示、2位：マーク、3位：価格	終わり
生徒B 始め	1位：価格、2位：内容量、3位：表示	⇒	1位：表示、2位：マーク、3位：価格	終わり
生徒C 始め	1位：価格、2位：見た目、3位：メーカー	⇒	1位：表示、2位：マーク、3位：味	終わり

2 本時のまとめ

空欄に生徒が自ら考えたことをまとめることで、深い学びへとつなげた。

生徒A 忙しい時には、調理の能率を考えて、加工食品を使うと便利である。価格に見合ったものを選び、購入するようにする。
生徒B 加工食品を選ぶ時は、まず表示、次にマーク、価格を見ようと思った。 食品添加物は、あまり体によいものだと思わなかったけれど、この授業を通して大切なものだと知ることができた。表示やマークを見ることで安全を確保できる。時間がない時は、電子レンジで調理できるものは便利だと思った。
生徒C 表示やマークを見ることで、安全面について考えることができると思った。また、調理の目的を考えて食品を選ぶことが大切だと分かった。

3 今日の振り返り

今回の授業で学んだことを生かして、次の授業までに実践していくことを記述させた。

生徒A 表示、マークを見て食品を選ぶ。時間がない時は、加工食品を買う。
生徒B 表示を見て、アレルギー物質が入っていないか見る。
生徒C 内容量、表示、マークを見る。原産国を確認する。

4 前回の振り返り

前回の授業で学んだことを生かして、今回の授業までに実践したことを記述させた。

生徒A 加工食品の表示やマークをしっかりと見た。
生徒B 表示や価格に注意して食品を買った。
生徒C 表示、マークを見るようにした。そして、原産地と内容量を見た。

【指導事例（全6時間中の第3時）】

(1) 本時の目標

- 食品の品質を外観や表示などから見分け、用途に応じて安全な食品の選択ができる。

(2) 本時の手だて

① 「主体的な学び」の視点（指導方法）

- ・ 授業の導入時に、前時の課題に対する振り返りを行い、次の学びにつなげる。
- ・ 「さばの味噌煮」という給食の献立でも生徒が食べたことがある調理に注目することで、生徒の興味、関心をもたせる。
- ・ 表示やマークから情報を収集し、よい点や気になる点を考えさせることで、実生活で活用できる力を身に付ける。

② 「対話的な学び」の視点（授業構成・展開）

- ・ さばの味噌煮には、様々な加工食品があることに気付き、よい点や気になる点を共有することで、それぞれの違いに気付くことができる。
- ・ 班で用途を考えることで、自分の考えを明確にし、他者と意見を共有し、お互いの考えを深め、自らの考えを広げる。他者とともに考え、課題を解決する力を育む。

③ 「深い学び」の視点（指導計画の工夫）

- ・ 主体的、対話的な学びを充実させることによって、思考力、判断力、表現力等も豊かなものとなる。「安全」の視点でも、食品の選択について考えることができる。

(3) 本時の展開

時間	○学習内容 ・学習活動	指導上の留意点	【評価の観点】評価 規準（評価方法）
導入 10分	○前時の課題の振り返りをする。 ・各自の課題を实践できたかどうかについて振り返る。 ○本時のめあてを確認する。	・本時の目標を明確にし、見通しをもたせる。	
	めあて 用途に応じた食品選択を考えよう。		
展開 30分	発問① さばの味噌煮には、どんな材料が入っているのでしょうか。 ・給食などの経験から想像し、発表する。《個人→全体》	・ICT機器を活用し、写真を見せながら食材を紹介し、記入させる。 ・前時までに学習した食品表示に着目させる。	
	発問② 加工食品としてのさばの味噌煮にはどのようなものがあり、またどんな材料が入っているのでしょうか。		
	○さばの味噌煮の加工食品には様々な種類（チルド食品、缶詰、	・さばの味噌煮には様々な加工食品があることに気付	

	<p>冷凍食品、惣菜など) があることを知る。</p> <p>○加工食品には食品表示があることを知る。</p> <p>○3種類のさばの味噌煮のよい点と気になる点を挙げることで、それぞれの違いに気付く。</p> <p>《全体》</p>	<p>かせる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・加工食品の食品表示に関心をもたせる。 ・食品表示を中心として、よい点と気になる点を考えさせる。 ・表示に分からない用語があれば、印を付けさせ、個別に指導する。 	<p>【エー②】食品について表示の意味や品質について理解している。(ワークシート)</p>
	<p>発問③ 生鮮食品を含む4種類のさばの味噌煮について、それぞれにあった使い方を考えよう。</p> <p>○生活の中で4種類のさばの味噌煮をどんな場面で使うかを考える。《グループワーク→全体》</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・加工食品の特徴に気付かせ、目的に合わせた使い方を工夫することを考えさせる。 ・生鮮食品や加工食品を選ぶ際には様々な表示をみるのが大切であることに気付かせる。 	<p>【イー①】収集・整理した情報を活用して、用途に応じた食品の選択を工夫している。(話し合い、ワークシート)</p>
まとめ 10分	<p>○今回の授業を通して分かったことで今後の食生活に生かすことを考える。</p> <p>○本時の学習内容をまとめる。</p> <p>まとめ 用途に応じた食品の選択をするには、安全面も考慮し、表示を読み取ることが大切である。</p> <p>○次時の学習内容を確認する。</p>		

(4) 第3時の振り返り

ア 授業の様子

【成果】

- ・導入で前時を振り返り、加工食品の特徴について思い出すことができた。前時の学習後に「加工食品を購入するときは、表示を見て選ぶと思った。」と考えていた生徒の中には、実際に表示を参考に食品を選んで購入したという生徒もいた。
- ・さばの味噌煮は生徒にとって身近であり、様々な加工食品を挙げる事ができた。
- ・手作りのさばの味噌煮と、様々な加工食品を比較することで、それぞれの特徴に気付くことができた。また、比較するときには、原材料名や産地を見るなど前時の学習内容を生かすことができた。生徒がよい点として挙げたものには、「手作りのさばの味噌煮は、自分で味の濃さを調節することができる。」、気になる点として挙げたものには、「食品添加物が

使われている。」など、「健康・安全」に関する気付きがあった。

- ・ 用途を考える場面では、グループで意見を共有することで、自分の考えと他者と意見を比較し、さらに考えを深めることにつながった。
- ・ 家族に食べてもらうための食事には、手作りがよいという意見が見られた。その理由は、「材料を自分で選べる。」「調理したてのものを食べることができる。」「手作りすることで愛情が伝わる。」「家族で調理を楽しめる。」などが挙げられた。大切な家族のためには、「安全」を含む様々な理由から手作りを選択していた。
- ・ 「災害時には缶詰がよい。」「時間がない時はチルド食品を利用する。」など、加工食品を使うと便利であることに改めて気付いた生徒が多く見られた。

【課題】

- ・ 既習内容である加工食品の学習内容が活かされていたが、生鮮食品の特徴に関する内容は少なかった。
- ・ 手作りのさばの味噌煮を作ったことがある生徒はほとんどおらず、手作りするとはとても手間がかかると考えている様子だった。作り方の動画を見せるなど、調理の手軽さと手作りのよさが伝わる工夫が必要であった。
- ・ 様々なさばの味噌煮の比較では、生徒の個人の記述でも多様な意見が出てきた。グループで意見を共有することは時間的に難しかったため、全体での共有にとどめたが、記述している内容を観察して、全体に共有したい少数意見を教員が見付けることが必要である。

イ 考察

様々なさばの味噌煮を比較する中で、それまでの学習内容である加工食品の選択に関する内容を生かしていた。「災害時には、長期保存できる缶詰がよい。」「時間がないときには、準備や片付けが楽な惣菜やチルド食品がよい。」「子どもだけで食事をするなら、電子レンジで簡単に温められるチルド食品がよい。」「家族で食べるなら、調理を楽しめるから手作りがよい。」「時間があるときには、加工食品より安く、味や量を調節できる手作りがよい。」など、生鮮食品と加工食品の特徴を踏まえて、手作りの食品とそれぞれの加工食品を用途に応じて使い分けることの大切さを理解することができた。

自分の意見をワークシートに記入させることと、意見を共有することを通して、生徒たちから出てきた意見をもとに、考えを深めることができた。主体的、対話的な学びを充実させることによって、思考力、判断力、表現力等を育てる「深い学び」につながったものといえる。

【指導事例（全6時間中の第6時）】

(1) 本時の目標

- 食品の安全について考え、食生活をよりよくしようとする。
- 食品の安全を考え、用途に応じた食品の選択を工夫する。

(2) 本時の手だて

① 「主体的な学び」の視点（指導方法）

- ・ 自らの食生活と安全を結び付けて考えられるように振り返りを行う。
- ・ 授業の導入時に、前時の課題に対する振り返りを行い、次の学びにつなげる。

② 「対話的な学び」の視点（授業構成・展開）

- ・ 食品の安全に関するポスターや資料から生産者や食品に関わる方がどのような安全対策を行っているのかを読み取る。
- ・ ゲストティーチャーから、食の専門家として安全管理に気を付けていることについて聞き、自らの考えに生かす。

③ 「深い学び」の視点（指導計画の工夫）

- ・ 全6時間の学習のまとめとして、これまでの既習事項を生かし食の安全に関する考えを深めさせるために、これからの食生活に生かしたいことについて記述させる。

(3) 本時の展開

時間	○学習内容 ・学習活動	指導上の留意点	【評価の観点】評価 規準（評価方法）
導入 5分	<p>○前時の課題の振り返りをする。</p> <p>・各自の課題を实践できたかどうかについて振り返る。</p> <p>○自身の生活の食の安全について振り返る。</p> <p>・食べ物によって体調を崩したことや、周りの人や社会において食品で健康を害した事件などについて話し合う。</p> <p>○本時のめあてを確認する。</p>	<p>・身近な人の話や、テレビ等で聞いた話でもよいことを伝える。</p> <p>・本時のねらいを提示し、見通しをもたせる。</p>	
	<p>ねらい 安全に着目した食品の選択について自分の考えを深め、これからの食生活について考えよう。</p>		
展開 35分	<p>○これまでの、安全な食品の選択に関する学習を基に、食の安全に関する問題について考える。</p> <p>《全体》</p>	<p>・食の安全が脅かされた事件等を想起させ、食の安全管理についての考えにつなげる。</p>	
	<p>発問① 農家の方や食に関わる企業はどのような安全管理をしているのでしょうか。</p>		

	<p>○農家や食品を作る企業における安全対策について考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・気付いたことをペアで共有する。 《ペア→全体》 <p>○食品の安全管理について知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ゲストティーチャーから食品の見分け方、衛生面、残留農薬、食品添加物などについての話を聞く。 《全体》 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の安全に関するポスターを提示したり、資料を配布したりすることで、考えを広げさせる。 	
	<p>発問② 安全な食品を選択する際に私たちが気を付けなければいけないことは何でしょうか。</p>		
	<p>○安全な食品の選択をする際に気を付けることを考える。 《個人→グループ→全体》</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関する法律や安全基準を守り、食品の安全を確保していることについても話してもらおう。 ・ホワイトボードに書かせることで、話し合ったことを視覚化させる。 	<p>【イー①】用途に応じた食品の選択について、収集・整理した情報を活用して考え、工夫している。 (話し合い、ワークシート)</p>
ま と め 10 分	<p>○題材のまとめをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・安全で用途に応じた食品の選択について、今までの学習を振り返り、今後取り組んでいきたいことについて書く。 	<ul style="list-style-type: none"> ・日常生活と関連させながら本時の学びに着目させて考えさせる。 	<p>【アー②】食品の選択に関心をもって学習に取り組み、食生活をよりよくしようとしている。(ワークシート)</p>
	<p>まとめ 用途に応じて、安全や健康に着目した上で食品を選び、自身の食生活を工夫していくことが大切である。</p>		

(4) 第6時の振り返り

ア 授業の様子

【成果】

- ・ 導入時の食生活の振り返りでは、調理上の過失やアレルギー物質などが原因で体調を壊したという自分の経験や身近な人の経験談を9割以上の生徒が記述しており、食の安全性が身近なものであることを認識させることができた。
- ・ 農家や食品を作る企業における安全対策について考える方法として、企業や農家の資料からそれぞれの場所で行われている安全対策を調査した。5種類ある資料の中から一つの企業の安全対策を調べ、残留農薬や地産地消などの企業の取り組みに気付くことができた。

また、この調査をペアで気付いたことを伝え合いながら行うことで、考えを明確していくことができた。

- グループ活動では、ペアで読み取った企業の安全対策の内容から、家庭に応用できることに発展させ、考える姿が見られた。
- 栄養士から、地産地消や衛生管理、食品添加物を中心に給食の提供までの管理について聞くことができた。これまでの学習と結び付け、地産地消や安全管理の理解につながった。生徒の意見から「地元の野菜を全体の30%使っていることを知らなかった。」「今までも安全だと思っていたが、もっと安心して食べられると思った。」など、学校給食の管理状況を知り、安全について考える時間となった。生徒の意見に、安心・安全な食が大切なことを実感したという記述が半数以上見られ、対話を通して深い学びへ向かっていく学習となった。
- 最後の発問では、これまでの6時間の授業の学びを生かして、今後取り組んでいきたいことを考えさせた。「期限表示を見る。」「産地を確認する。」「見た目やにおいでも判断する。」ことを挙げており、安全の視点が高まった。さらに、用途に応じた食品選択も意識し、調理に割ける時間を考えた上で生鮮食品、加工食品を選ぶようにしたいという意見もあった。

【課題】

- 食品の安全に関する資料からの読み取りでは、多くの情報を読み取ることや短時間で読み取ることが困難なこともあった。記載内容が精細過ぎたことがその原因と考えられる。そのため、多くの情報を短時間で読み取れるような資料提示の工夫などが必要である。
- 本時の指導計画では、ペアワークで読み取った内容を全体で共有する時間が十分に確保できなかった。しかし、読み取った内容を全体で共有することで、気付くことを更に増やしたり、安全の視点を増やしたりでき、深い学びにつなげることができるのではないかと考えられる。そのため、時間配分を綿密に計画しておくことが必要である。
- 最後の発問に、「安全」「用途」という言葉を入れたが、このような言葉が生徒から出てくるような指導計画を組み立てていくようにすることが課題である。
- 深い学びの視点における活動を活発にさせるためには、生徒が考える場面と教師が教える場面をどのように組み立てるか、学習内容を精選し、指導方法の工夫を更に検討していきたい。

イ 考察

本時では、これまでの学習内容を生かした上で、考えが深められるように授業展開を工夫した。食品を購入するときの基準として、期限に関する記述が多かったことは題材の導入時と変わらなかったが、「産地」や「見た目」を基準とするという記述が新たに加わっていた。これは、学んだことを生かして、次の授業までに実践していくことを課題とし、実践したことを次の授業で振り返るといった活動を繰り返し取り入れてきたことや、本時において、既習事項を踏まえ、食品の安全に着目するような指導を行ったことで、生徒の課題に対する問題意識を高められたため、考えの深まりにつながったと考えられる。

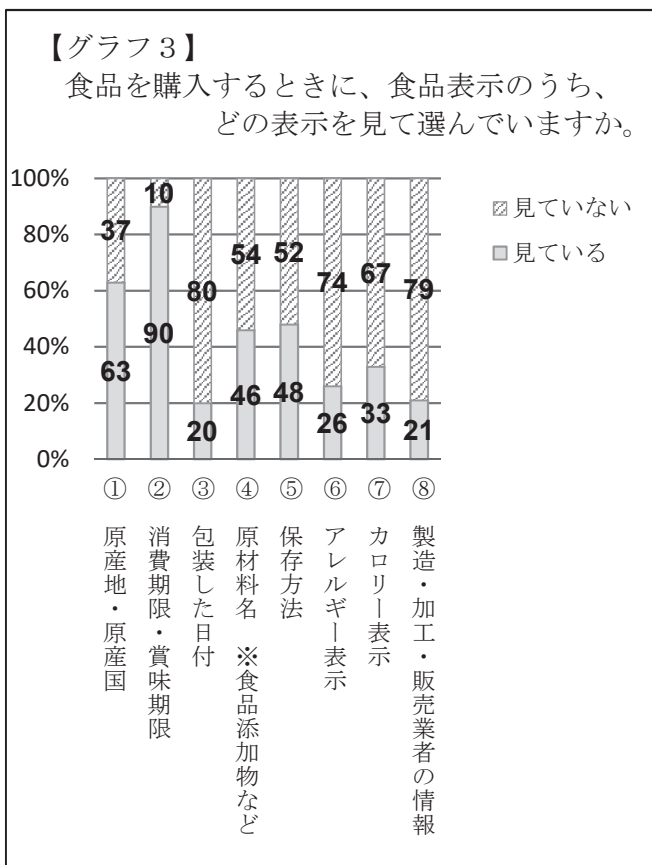
VI 研究の成果

本研究では、研究主題を「将来にわたって、生活をよりよくしようとする実践的な態度の育成 ～食品の選択についての指導方法の工夫～」と設定し、「主体的・対話的で深い学び」の実現に向けた授業改善を視点として研究を進めた。本研究において見られた成果は以下のとおりである。

事後アンケートの結果では、食品を購入するときに見る表示は②消費期限・賞味期限の表示が約 90%で最も高く、事前アンケートと比べてやや上昇している。【グラフ 3】。次に高い原産地・原産国は 63%と半数を上回り、事前アンケートよりも 17 ポイント上昇した。その他の項目でも食品を選択するときに表示を見る生徒の割合がおおむね高くなっている。

食品を購入するときの基準では、価格が最も多かったが、期限、見た目と続き、外観、自分の好みに合うか、原産地、安全性などの回答が見られた。原産地や安全性、安心して食べられるか、マーク、価格に見合ったもの、地元でとれる野菜等は事前アンケートでは見られなかった回答である。また、何を使って作られているか知るために原材料の表示を見たい。」「つぶれていたり、色が悪かったりしないかなどの食品の状態を見る。」など、安心して食べるために「安全性」に関する情報を食品の見た目や表示から得ようとしていることが分かった。この結果から、食品を選ぶ上で安全に関する意識が高まったと言える。

- ・ 第6時のゲストティーチャー、栄養教諭からの「食品の安全」についての話を聞くことで、生徒の学びを深めることができた。
- ・ 学校給食では、食材と調理する人の衛生面、安全面において徹底した管理、検査がされていること、食中毒を起こさない為の具体的な取り組み方、地元の野菜が給食に30%使用されていること等を知ることができた。
- ・ 地元の農家の方からの話では、残留農薬や放射性物質においては、基準値が設けられており、その範囲内での使用のみが許可され、安全を確保する仕組みがあることを学んだ。
- ・ 地元農家の野菜は、「新鮮、おいしい。」、「輸送距離が短く、二酸化炭素の排出が少ない。」、「地元産業の活性化につながる。」、「作っている人の顔が分かり、安全・安心。」など活発な発言があった。



- ・ 地産地消について学び、安全の視点での食品の選択について考えを広げることができた。「地産地消の野菜を買いたい」など、実践につながる発言が多かった。
- ・ 第2時で課題となった安全面、深い学びについては、第6時を実施することで、自分と他者とで考えを共有し、自分の考えを更に深めることにつなげることができた。

(1) 「主体的な学び」の視点（指導方法）

題材の導入時には、生徒自らの食品を選ぶ頻度や基準など、これまでの生活を振り返る時間を設定した。安全な食品の選択の学習と生徒自身の実生活とが結び付き、自らの生活上の問題という意識が高まるようになった。実物の食品を提示したり買い物や調理の場面を具体的に考えさせたりすることで、生徒が関心をもって授業に取り組むことができた。

「普段買い物に行っていないので、買い物に行きたくなった。」「買い物をするとき、旬の食材を選ぶようにしたい。」「食品の表示内容（産地や原材料）を見るようにしたい。」など、生活の中で生かしていこうとする意識付けができた。

(2) 「対話的な学び」の視点（授業構成・展開）

ペアワークやグループワークを通して、食品を選ぶ基準や活用する場面など、他者の意見を聞くことができた。このことにより自分の考えと他者の考えを比較・共有し、視野を広げる効果があった。自分の意見だけではなく、人の意見も聞くことでいろいろな考えを知ることができてよかったと振り返りシートに記述した生徒が多数いた。

(3) 「深い学び」の視点（指導計画の工夫）

毎時間のまとめで繰り返し、「今回の学んだことを生かして、次の授業までに実践していくこと。」を記入させることで、実生活において既習事項を活用する意識付けを行ってきた。この課題の振り返りでは、授業の回数を重ねるにつれ、実践しなかったという生徒が減った。自分の考えの変容を生徒自身が実感できた。

Ⅶ 今後の課題

- ・ 第1時、第2時では、学習内容が多く、対話的な学びの場面が少なかったり、深い学びに向けてのまとめの時間が足りなかったりした。学習内容を精選し、対話的な学び・深い学びにつながる指導方法を工夫していきたい。
- ・ 第1～3時の学習内容を生かし、第4～5時では生鮮食品・加工食品の両方を活用する計画・実践する調理実習の場面を設定した。生鮮食品や加工食品の特徴、安全や用途に応じて食品を選択することを理解したものの、献立を考える場面では嗜好や手間のかからなさを優先して考えるグループが多かった。
- ・ 教師側が食品の安全性について、意図的に意識付けないと、実生活において食品を選択する場面で安全性について着目しない生徒が多かった。食品の安全性は、選ぶ時だけではなく、保存方法や調理方法によっても影響を受けやすいため、本題材は、調理実習の前に計画を位置付ける必要がある。

平成 30 年度 教育研究員名簿

中学校・技術・家庭（家庭分野）

学 校 名	職 名	氏 名
葛 飾 区 立 本 田 中 学 校	教 諭	石 川 遥 佳
八 王 子 市 立 高 尾 山 学 園	教 諭	大 木 真 理 奈
小 平 市 立 小 平 第 五 中 学 校	教 諭	齋 藤 し の ぶ
練 馬 区 立 豊 玉 第 二 中 学 校	主 任 教 諭	◎ 艸 川 太 美

◎ 世話人

〔担当〕 東京都教職員研修センター研修部教育開発課
指導主事 矢沢 千寿

平成 30 年度

教育研究員研究報告書
中学校・技術・家庭（家庭分野）

東京都教育委員会印刷物登録
平成 30 年度 第 135 号

平成 31 年 3 月発行

編集・発行 東京都教育庁指導部指導企画課
所在地 東京都新宿区西新宿二丁目 8 番 1 号
電話番号 (03) 5320-6849
印刷会社 康印刷株式会社