

小・中 合同

令和3年度

教育研究員研究報告書

家 庭

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	2
IV	研究方法	2
V	研究構想図	3
VI	研究内容	4
	1 調査研究	4
	2 検証授業①（小学校）	5
	3 検証授業②（中学校）	10
VII	研究の成果と課題	15

研究主題

生活をよりよくしようと主体的に考え、実践しようとする 児童・生徒の育成 ～食生活に係る指導を通して～

I 研究主題設定の理由

平成 29 年告示の学習指導要領の改訂に際し、中央教育審議会答申では、小学校家庭科、中学校技術・家庭科家庭分野は「普段の生活や社会に出て役立つ、将来生きていく上で重要である。」とし、これまでの指導の成果として「児童生徒の学習への関心や有用感が高い。」などを挙げている。一方で、課題として「家庭生活や社会環境の変化によって家庭や地域の教育機能の低下」、「家族の一員として協力することへの関心の低さ」、「家族や地域の人々と関わることや、家庭での実践や社会に参画することが十分ではないこと」などを示している。そして、これらを踏まえ、家族・家庭生活の多様化や消費生活の変化等に加えて、グローバル化や少子高齢社会の進展、持続可能な社会の構築等、今後の社会の急激な変化に主体的に対応することや生活を工夫し創造する資質・能力の育成を目指すことを求めている。

児童・生徒が、よりよい生活の実現や持続可能な社会の構築に向けて、将来にわたって変化し続ける社会に主体的に対応していくためには、生活を営む上で生じる問題を見いだして課題を設定し、自分なりの判断をして解決することができる能力、すなわち問題解決能力をもつことが必要である。小学校家庭科、中学校技術・家庭科家庭分野では、児童・生徒一人一人が、自ら問題を見いだして適切な課題を設定し、学習した知識及び技能を活用し主体的・意欲的に課題解決に取り組み、解決のための方策を探るなどの学習を繰り返すことが大切であるとされている。このことから、生活の中から問題を発見して課題を設定し、知識及び技能を活用して解決策や解決方法を検討したり自分なりの新しい方法を創造したりすることなど、課題解決に向けた実践、実践の評価・改善などの一連の学習過程を適切に組み立て、児童・生徒が主体的に課題に向き合い、協働して学び合いながら、よりよい解決策を構想していくことが大切であると考えた。

また、小学校家庭科、中学校技術・家庭科家庭分野では実践的・体験的な活動を通して学習することで習得した知識及び技能を生活に生かすことが、生活を工夫し創造する資質・能力の育成につながるとされている。

そこで、家庭生活における様々な問題を、協力・協働、健康・快適・安全、生活文化の継承、持続可能な社会の構築等の視点で捉え、一連の学習過程を通して身に付けた力を、自分の家庭生活の中で、自分なりの判断をして解決できる場面を設定することが必要であると考えた。

本研究においては、感染症対策を講じてもお感染の可能性が高い調理実習における環境が整わない状況を鑑み、学校での学びと家庭での実践を往還させる指導の充実を図る必要があることから、研究主題を「生活をよりよくしようと主体的に考え、実践しようとする児童・生徒の育成」とし研究をすすめることとした。

II 研究の視点

小学校家庭科、中学校技術・家庭科家庭分野の学習過程を通して、よりよい生活の実現に向けて、主体的に考え、実践しようとする児童・生徒の育成を目指し、次の2点の視点から指導方法を工夫した。

1 ICTを活用した学び合う場면을工夫する視点

ICTを活用した学び合う場면을工夫し、他者からの意見等を踏まえて計画を評価・改善することで、最善の方法を判断・決定できるようにした。このことで、児童・生徒が身近な生活の課題を主体的に捉えて、よりよい解決策を構想できるようにした。

2 家庭生活の中で実践しようとする場면을工夫する視点

学習した内容を評価・改善し、家庭生活の中で実践しようとする場면을工夫することで、児童・生徒が課題を解決できた達成感や実践する喜びを実感させ、生活をよりよくしようとする実践的な態度を育くめるようにした。

III 研究仮説

問題解決の一連の学習過程において、ICTを活用して学び合う場面や家庭生活の中で実践しようとする場면을工夫すれば、生活をよりよくしようとする主体的に考え、実践しようとする児童・生徒が育成できるであろう。

IV 研究方法

1 調査研究

本研究をすすめるにあたり、令和3年度教育研究員の所属校にて、児童・生徒の実態を把握するために、アンケート調査を実施した。

- ・調査時期：令和3年10月・11月
- ・調査方法：Webアンケート
- ・調査対象：令和3年度教育研究員 所属校 検証授業実施学年児童・生徒
公立小学校2校 280名 公立中学校3校 427名

2 小学校検証授業 題材名「クッキングはじめの一步」

- 第1回 令和3年10月20日 中央区立月島第三小学校
第5学年 安藤 留美主任教諭
- 第2回 令和3年11月15日 大田区立嶺町小学校
第5学年 大槻 裕子教諭

3 中学校検証授業 題材名「持続可能な食生活を目指して～肉の調理～」

- 第1回 令和3年11月10日 東京都立桜修館中等教育学校
第1学年 原 直子主任教諭
- 第2回 令和3年11月12日 八王子市立加住中学校
第2学年 綾塚 奈麻子教諭

V 研究構想図



VI 研究内容

1 調査研究

(1) 研究内容

家族の一員として協力することへの関心の低さや実践的・体験的な活動を通して学習することにより習得した知識及び技能を生活に生かしているかの実態を知るために、アンケートを行った。

- ア 小学校 ・ 家庭でのお手伝いの状況
- イ 中学校 ・ 小学校の学びを生かした実践の状況
- ウ 小・中学校共通 ・ 学習したことを家庭での実践につなげてみたくなる状況

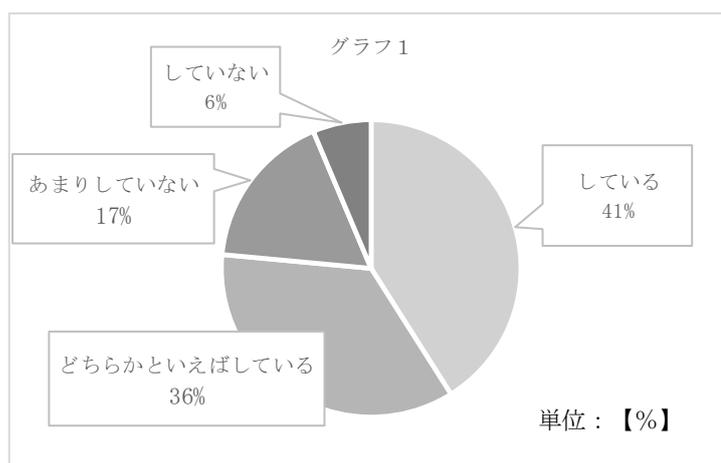
(2) 結果

ア 家庭でのお手伝いの状況

(小学校) (グラフ1)

「している」「どちらかといえばしている」と肯定的な回答した児童が77%、「していない」「あまりしていない」と回答した児童が23%だった。また、お手伝いの内容は、「食器洗い」や「食事の準備」など、食生活に関する内容が多かった。

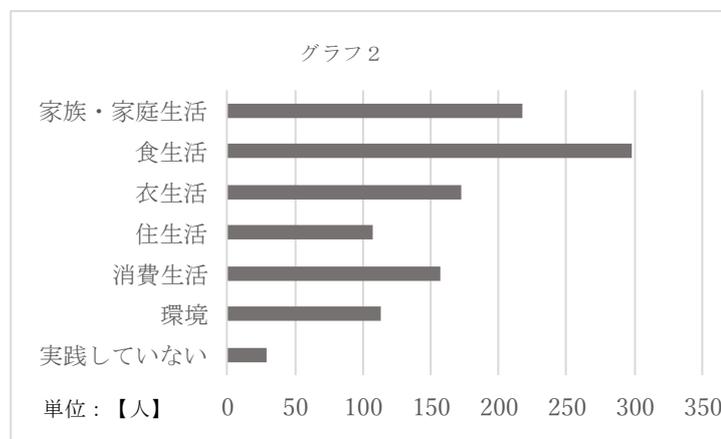
グラフ1 家庭でのお手伝いの状況 (小学校)



イ 小学校の学びを生かした実践の状況 (中学校) (グラフ2)

小学校の家庭科で学習したことを生かして、家庭で実践している内容は、「食生活」が最も多く、次に「家族・家庭生活」、「衣生活」、「消費生活」の順であった。

グラフ2 小学校の学びを生かした実践の状況 (中学校)



ウ 学習したことを家庭での実践につなげてみたくなる状況 (表1)

小学校では、「料理を手伝うとき」「ごはんを食べるとき」「ボタンなどが取れてしまったとき」などの回答があった。

中学校では、「調理実習で作った料理がおいしかったとき」などの回答が多かった。

表1 学習したことを家庭での実践につなげてみたくなる状況

内容	小学校	中学校
家族・ 家庭生活	・家族が病気するとき	・家族とあまりコミュニケーションがとれなくなったとき
食生活	・料理を手伝うとき ・ごはんを食べるとき	・調理した料理がおいしかったとき ・料理などの知識を得てすごいなと思ったとき
衣生活	・使えなくなった服をリメイクするとき ・ボタンなどが取れてしまったとき	・肌着を1枚着るだけで衣服と肌の間の温度が2度程度も上がり、体温が保たれ暖房を使わないで済むことを知ったとき ・食べ物を服にこぼしてしまったときのしみ抜き
住生活	・部屋が汚いとき整理整頓する	・暑い日に庭に打ち水をしたとき ・部屋の掃除をするとき
消費生活	・買い物をするとき ・お金の勉強をしたので何か買うとき	・物を無駄遣いしていると感じるとき ・衝動買いしそうになったとき
環境	なし	・環境に配慮してない使い方だなと感じたとき

(3) 考察

小学生・中学生ともに、学習したことを家庭で実践していることは、食生活に関する内容が多かった。さらに、家庭で実践してみたくなる内容も食生活に係る学習が多く、児童・生徒は食生活に興味が高く、家庭での実践につながりやすい内容であることが分かった。

また、表1から、家庭で実践してみたいと思うときは、各内容で「学校での学習がうまくできたとき」「家でも役に立ちそうだと感じたとき」と回答していることから、家庭での実践につなげていくためには、問題解決の過程において成功体験や満足感、達成感や有用感などを味わわせることが大切であると考えた。

2 検証授業①(小学校)

(1) 題材名 小学校第5学年「クッキングはじめの一步」

(2) 指導内容 内容B(2)調理の基礎

ア(ア) 調理に必要な材料の分量や手順、調理計画

(イ) 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い、加熱用調理器具の安全な取扱い

(ウ) 材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び片付け

(エ) 材料に適したゆで方

イ おいしく食べるための調理計画及び調理の工夫

(3) 題材の目標

- ・ 調理することのよさや材料の分量、手順、用具の安全な取り扱い方、材料に適したゆで方、調理計画について理解し、安全に実習できる技能を身に付ける。

(知識及び技能)

- ・ おいしく食べるために調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。
(思考力、判断力、表現力等)
- ・ 家族の一員として生活をよりよくしようと、調理の基礎について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして生活を工夫し、実践しようとする。
(学びに向かう力、人間性等)

(4) 題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。 ・ 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取り扱いや加熱用調理器具の安全な取り扱いについて理解しているとともに、適切に使用できる。 ・ 材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び片付けを理解しているとともに、適切にできる。 ・ 材料に適したゆで方を理解しているとともに、適切にできる。 	<p>おいしく食べるために調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。</p>	<p>家族の一員として、生活をよりよくしようと、調理の基礎について、課題解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとしている。</p>

(5) 題材の指導と評価の計画 (全7時間)

時間	学習過程	小題材名	○ねらい ・学習活動	評価規準・【評価方法】		
				知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1	生活の課題発見	なぜ調理するのだろう	<p>○調理の目的が分かり、必要な用具等を理解するとともに、調理について問題を見だし、課題を設定できる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 調理のよさや調理の流れ、調理に必要な用具について考える。 ・ 問題を見だし、学習課題を設定する。 	<p>調理の目的が分かり、調理に必要な手順や用具について理解している。</p> <p>【ワークシート】</p>	<p>おいしく食べるために調理の仕方について問題を見いだして課題を設定している。</p> <p>【観察、ワークシート】</p>	
			<p>学習課題 おいしくゆでる調理をするためにはどうしたらよいのだろう</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 個人の学習課題を設定する。 			

2	解決方法の検討・計画	ガスこんろの使い方を知らう	<p>○ガスこんろの安全な使い方を理解できる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理で危険な場面と正しい行動を話し合う。 ・加熱調理用具について話し合う。 ・ガスこんろの事前点検、点火、消火をする。 	<p>ガスこんろの安全な使い方について理解し、適切に使用できる。</p> <p>【観察、ワークシート】</p>		調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。
3・4		ゆで方のちがいを考えよう	<p>○ゆでる調理の特徴を理解できる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「ゆでる」調理とは何か話し合う。 ・青菜とじゃがいものゆで方の違いやいろいろな野菜のゆで方を考える。〔視点ICT活用〕 	<p>ゆでる調理の特徴を理解している。</p> <p>【ワークシート】</p>		【観察、ワークシート】
5		ゆでる調理の実習計画をたてよう	<p>○ゆでる調理の実習計画を立てることができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭でのゆでる調理の実践に向けて、必要な材料や手順を考え、計画を立てる。 	<p>調理に必要な材料や分量、手順が分かり、調理計画について理解している。</p> <p>【計画表】</p>		
6 (本時)			<p>○調理の手順や安全な用具の扱い方について確認し、実習計画を見直すことができる。</p> <p>〔視点ICT活用〕〔家庭での実践の場面の工夫〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理器具等を使った仮想の調理で、調理の手順や安全な用具の取扱い方を確かめる。 ・安全な調理の仕方や器具等の用い方の視点から調理計画を見直す。 		<p>おいしく食べるためにゆでる調理の計画について考え、工夫している。</p> <p>【計画表】</p>	<p>おいしく食べるためのゆでる調理計画について、振り返って改善しようとしている。</p> <p>【観察、ワークシート】</p>
課外	実践	ゆでる調理をしよう（水からゆでるものと湯からゆでるものをゆでてみよう）〔家庭での実践の場面の工夫〕				

7	実践活動の評価・改善	ゆでる調理を振り返ろう	<p>○家での実践を振り返り、改善点を見付け、生活に生かせるようにする。〔視点ICT活用〕〔家庭での実践の場面の工夫〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家での実践報告をする。 ・実践を振り返り、評価、改善する。 ・学習課題に戻って、自分の考えをまとめる。 ・次に家で実践するための計画 		<p>・おいしく食べるためにゆでる調理について考えたことを分かりやすく表現している。</p> <p>【ワークシート】</p> <p>・ゆでる調理について、実践を評価したり、改善したりしている。</p> <p>【ワークシート、発言】</p>	<p>おいしく食べるためにゆでる調理について工夫し、実践しようとしている。</p> <p>【ワークシート】</p>
---	------------	-------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------

(6) 視点に迫る手だて

ア ICTを活用した学び合う場面の工夫

第3、4時における食材のゆで方の違いの特徴を理解する場面では、タブレットの学習支援アプリを用いて、他の児童の考えと比べて考えることができるようにした。

第6時における互いの仮想調理の様子をタブレットで撮影し、視聴しながら安全な包丁の扱い方、ゆでる手順などを確認する場面では、調理計画を見直し、家庭での実践の見通しをもたせるようにした。

第7時における家庭での実践を報告する場面では、タブレットで撮ったゆでる調理の写真を見せながら行い、調理の基礎について理解を深められるようにした。

イ 家庭生活の中で実践しようとする場面の工夫

学校での調理実習は、感染対策を講じても感染の可能性が高いことから、家庭との連携を図り家庭で実践する機会を設けた。そのために、保護者には事前に実践の依頼の手紙を配布し啓発を図った。また、家庭での実践を円滑に進めるために、仮想の実習を行い、調理へのイメージをもたせるようにした。

家庭での実践後は、報告会を行い、互いのよさや更によりよい調理をするための課題を見付けられるようにした。そして、調理を自主的に行えるように、タブレットの学習支援アプリ上で家での実践した様子をいつでも入力できるようにし、継続して実践する意欲をもたせるようにした。

(7) 本時の指導（6/7時間）

ア ねらい

- ・ おいしく食べるためにゆでる調理の計画について考え、工夫する。（思考・判断・表現）

- おいしく食べるためのゆでる調理計画について、振り返って改善しようとする。

(主体的に学習に取り組む態度)

イ 展開

	学習活動	○指導上の留意点 ☆児童への支援	◆評価規準 【評価方法】(観点)
導入	1 前時の調理の流れを振り返る。 2 今日のためあてを確認する。	☆前回の実習計画表を見て、気を付けることなどを確認できるようにする。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">調理のシミュレーションをして、調理実習を成功させよう</div>	
展開	3 準備をする。 4 調理のシミュレーションをする。 5 シミュレーションの様子を動画で見て、気付いたことを話し合い、計画表を見直す。 6 全体で、アドバイスしてもらったことなどを発表し、交流する。	○シミュレーションの流れを説明する。 ○タブレット、食材や調理器具の絵や写真をラミネートしたものを準備するように伝える。 ○ペアで分担して、シミュレーションの様子を撮影を行うようにする。 ☆声に出して説明しながら、調理するようにする。 ☆机間指導で、戸惑っている児童に計画表をよく確認するように伝える。 ○ペアで動画を見て、手順ができていたか、チェックし、見直したことは赤で書くように指示する。 ☆他の班の参考になる意見があれば計画表に付け足してもよいことを伝える。	◆おいしく食べるためにゆでる調理の計画について考え、工夫している。 【観察、計画表】(思考・判断・表現) ◆おいしく食べるためのゆでる調理計画について、振り返って改善しようとしている。 【観察、計画表】(主体的に学習に取り組む態度)
まとめ	7 家での実践に向けて、考えたことを書き、発表する。 8 家庭での実践についての流れを確認する。	☆調理計画を修正したところとその理由を発表させて、家庭での実践に生かすように伝える。	

(8) 検証授業の振り返り

ア 成果

(7) ICTを活用した学び合う場面を工夫する視点

- タブレットを活用して、いろいろな野菜を水と湯のどちらからゆでるか、他の児童の意見も共有できるようにすることで、野菜の特徴に応じたゆで方についての理解に結び付けることができた。

- ・ ペアで仮想の実習の様子を動画で撮って一緒に視聴し、手順や包丁の使い方についてアドバイスをし合ったり、よかったところを確認したりすることができた。
- ・ 実践報告会では、タブレットで撮った写真を見せながら、互いの実践を交流し、ゆでの調理計画を改善することができた。

(イ) 家庭生活の中で実践しようとする場面を工夫する視点

家庭との連携を図り、学習過程の中に家庭での実践を位置付けて、実践の前に仮想の実習を設定することにより、「調理の手順やゆでる時に気を付けることを意識して、実際の生活で生かすことができた」という振り返りが見られ、調理のイメージをもって調理計画を改善することができた。

イ 課題

(ア) ICTを活用した学び合う場面を工夫する視点

仮想の実習では、撮影に時間がかかり、見直す時間を十分に取れなかったペアの児童も見られた。撮り直すところが課題であることにも気付かせる必要がある。

(イ) 家庭生活の中で実践しようとする場面を工夫する視点

家庭での実践では、「やってみると難しかった」という感想があった。仮想の実習を包丁の使い方、ほうれんそうやじゃがいものゆで方など、何回かに分けて行うことで、技能の定着につなげていく必要がある。

3 検証授業②(中学校)

(1) 題材名 第1学年「持続可能な食生活を目指して～肉の調理～」

(2) 指導内容 内容B(2)日常食の調理と地域の食文化

ア(ア) 用途に応じた食品の選択

(イ) 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理

(ウ) 材料に適した加熱調理の仕方、基礎的な日常食の調理

イ 日常の1食分のための食品の選択と調理計画及び調理の工夫

(3) 題材の目標

- ・ 用途に応じた食品(肉・野菜)の選択、食品(魚)や調理器具等の安全と衛生に留意した管理、材料(肉・野菜)に適した加熱調理の仕方(焼く、煮る、蒸す)について理解するとともに、それらに係る技能を身に付ける。(知識及び技能)
- ・ 肉の調理を主菜とする1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。(思考力、判断力、表現力等)
- ・ よりよい生活の実現に向けて、肉の調理を主菜とする1食分の調理について課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとする。(学びに向かう力、人間性等)

(4) 題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・日常生活と関連付け、用途に応じた食品(肉・野菜)の選択について理解しているとともに、適切にできる。 ・食品(肉・野菜)や調理器具の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。 ・材料(肉・野菜)に適した加熱調理の仕方(焼く・煮る・蒸す)について理解しているとともに、適切にできる。 	<p>肉の調理を主菜とする1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。</p>	<p>よりよい生活の実現に向けて、肉の調理を主菜とする1食分の調理について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。</p>

(5) 題材の指導と評価の計画 (全10時間)

時間	学習過程	小題材名	○ねらい ・学習活動	評価規準・【評価方法】		
				知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1	生活の課題発見	環境にやさしい調理について考えよう	<p>○肉を主菜とする1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画についての課題を設定することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今までの経験で調理や食品を選ぶときに困ったことや失敗したこと等の問題を見いだす。 ・小学校の学習した食品自給率や食品ロスなどの問題を振り返る。【視点ICT活用】 ・持続可能な食生活に関わる問題を見だし、課題を設定する。 		<p>肉の調理を主菜とする1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について、問題を見いだして課題を設定している。</p> <p>【ワークシート】</p>	
			<p>学習課題</p> <p>持続可能な食生活をするためには、どのようなことに留意して肉の調理をすればよいのだろうか</p> <ul style="list-style-type: none"> ・個人の課題を設定する。 			

2 ・ 3 ・ 4	解決方法の検討・計画	用途に応じた食品（肉・野菜）の選択の仕方を考えよう	<p>○用途に応じた（肉・野菜）の選択について理解し、適切に選択することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・肉の種類や部位の特徴について調べ、まとめる。 ・用途に応じた肉や野菜の選択について、理由を発表する。 ・安全を守る仕組み（残留農薬や放射性物質）を調べ発表する。〔視点ICT活用〕 ・生鮮食品と加工食品の表示について調べ、扱い方の違いを発表する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・用途に応じた食品（肉・野菜）の選択について理解しているとともに適切にできる。 <p>【ワークシート】</p>	肉や野菜の食品の選択や調理の仕方、調理計画について問題を見いだして課題を設定している。 <p>【ワークシート】</p>	
5 ・ 6 ・ 7	解決方法の検討・計画	肉の焼き方と蒸し野菜を考えよう	<p>○肉や蒸し野菜の調理の仕方について理解し、適切に調理することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・肉の焼き方について、家庭で調べたことを発表し、まとめる。〔視点ICT活用〕 ・グループで野菜又はいもを分担し、家庭で実践してきた、ゆでる及び蒸す加熱方法の違いを発表し、調理の特徴をまとめる。〔視点ICT活用〕 ・調理（しょうが焼き及び蒸しキャベツ）に向けて、環境にやさしい調理の仕方について考え、調理計画を作成する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品（肉・野菜）や調理器具の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。 <p>【観察】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・材料（肉・野菜）に適した加熱調理の仕方（焼く・煮る・蒸す）について理解しているとともに、適切にできる。 <p>【調理計画、観察】</p>	調理における調理の仕方について考え、工夫している。 <p>【調理計画】</p>	肉や野菜の調理における食品選択や調理の仕方、調理計画、について課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 <p>【ワークシート】</p>
8	実践活動		<p>○肉や蒸し野菜の調理の仕方について理解し、適切に調理することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理実習を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・用途に応じた食品（肉・野菜）の選択について理解しているとともに、適切にできる。 <p>【調理計画、観察】</p>		

9 (本時)	実践活動の評価・改善	「持続可能な食生活を目指した調理」をしよう	○調理実習を振り返り改善策を、家庭で取り組む「持続可能な食生活を目指した肉の調理」に取り入れ調理計画を考え、発表する。〔家庭での実践の場面の工夫〕		調理の実践を評価したり、改善したりしている。	食品の選択や調理の仕方、調理計画について、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。
・食品の選択や調理の仕方、調理計画について、健康・安全・持続可能な社会の構築の視点から、調理実習を振り返る。〔視点ICT活用〕				【ワークシート】	【ワークシート】	
・改善策をまとめ、発表し合い、更に調理計画を見直し発表する。〔視点ICT活用〕						
課外			「持続可能な食生活を目指した肉を主菜とする一食分の調理」をしよう〔家庭での実践の場面の工夫〕			
10			○家庭で実践した「持続可能な食生活を目指した肉の調理」を分かりやすく発表し、よりよい食生活をするための工夫を考える。		課題解決に向けた一連の活動について考察したことを論理的に表現している。	よりよい食生活の実現に向けて、食品の選択や調理の仕方、調理計画について工夫し、創造し実践しようとしている。
			・グループで互いの実践結果を発表し合い、相互評価する。〔視点ICT活用〕		【レポート】	【ワークシート】
			・これまでの学習を振り返り、どのようなことに留意して食品を選択、調理をすることが大切なのかを考え、発表する。〔視点ICT活用〕			

(6) 視点に迫る手だて

ア ICTを活用した学び合う場面の工夫

第2時における場面では、用途に応じた肉や野菜の選択について考え、自分の考えをタブレットのコミュニケーションアプリにて入力し、班員の意見を確認しながら自分の考えを発表し、考えを共有できるようにして、食品を選択する視点について理解が深まるようにした。

第5、6時における「肉の焼き方及び野菜又はいもの『蒸す』加熱方法の違い」や第10時における「持続可能な食生活を目指した肉の調理」の写真を各自が撮影し、発表する場面では、加熱方法や環境等を配慮した調理方法を比較したり、関連付けたりすることで、加熱調理や環境に配慮した調理の方法を調理計画の作成に生かせるようにした。

イ 家庭生活の中で実践しようとする場面の工夫

第9時における評価・改善の場面では、調理実習「しょうが焼きと蒸しキャベツ」を評価し、改善策を踏まえて、家庭で取り組む「持続可能な食生活を目指した肉を主菜とする一食分の調理」の調理計画を作成し、家庭での実践につなげた。

家庭での実践後は、実践した結果を発表し、互いのよさや更によりよく調理をするための課題を見付けられるようにして、よりよい食生活が展望できるようにした。

(7) 本時の指導 (9/10時間)

ア ねらい

- 調理の実践を振り返り、評価したり改善したりする。
- 食品の選択や調理の仕方、調理計画について、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとする。

イ 本時の展開

	学習活動	○指導上の留意点 ☆生徒への支援	◆評価規準 【評価方法】（観点）
導入	1 調理実習「しょうが焼きと蒸し野菜」を振り返る。 2 本時のねらいを確認する。	☆記録した映像（食品の選択、調理手順、環境に配慮した状況）から振り返らせる。 持続可能な調理について振り返ろう	
展開	3 調理実習を振り返り改善点を考える。 4 持続可能な視点から考えた改善策を取り入れた家庭での実践計画を考える。 5 家庭での実践に向けて工夫することを発表する。	○コミュニケーションアプリで各自の評価を見合い、改善策をまとめさせる。 ○持続可能な視点からの具体的な改善策を確認してから調理計画の作成に取り組ませる。 ☆これまでの学習を振り返り、個人の課題が解決できたか確認させ、調理計画への指導を行う。 ○持続可能な視点から工夫する取組を書いている生徒の調理計画をプロジェクターで投影して発表させ、自己の調理計画を改善できるようにする。	調理の実践を評価したり改善したりしている。 【ワークシート】（思考・判断・表現）
まとめ	6 これまでの学習を振り返り、改善していこうと考えていることをまとめる。	☆「食品の選択や調理の仕方、調理計画について、振り返ってどのように改善していこうと考えているか。」と発問し、自己の課題を関連させて記述するように伝える。	食品の選択や調理の仕方、調理計画について、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。 【ワークシート】（主体的に学習に取り組む態度）

(8) 検証授業の振り返り

ア 成果

(7) ICTを活用した学び合う場면을工夫する視点

これまで家庭から食品表示を持参させて調べることを学習活動として位置付けていたが、タブレットで写真に撮ることで、様々な食品の用途に応じて選択するための留意点を、多様な視点から深く学び合うことができた。

また、個々の考えをまとめたワークシートを学級全体で共有したり、個々の考えの違いをすぐに比較できたりすることで、アイデアやイメージを広げることができた。

(4) 家庭生活の中で実践しようとする場면을工夫する視点

調理実習では、肉や野菜の加熱調理の基礎を学び、その調理実習を評価し改善したことを家庭での実践に結び付けた。生徒は、肉や付け合わせの野菜の種類や部位等を持続可能な視点から選択し、食品にあった調理方法を考えることができた。また、野菜の皮や茎などの栄養素量の視点や、食品ロスの視点から考えて調理の方法を検討することができ、様々な視点

から工夫していた。

イ 課題

(7) ICTを活用した学び合う場면을工夫する視点

自分の考えがどのように改善されたのか理由や経過も記録に残せるようなワークシート等の改善が必要である。生徒が書いた調理計画を投影して示したが、授業後も自分の学びを振り返ることができるようにするとよかった。

(4) 家庭生活の中で実践しようとする場면을工夫する視点

生徒一人一人が生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、自分の課題に応じた解決ができるように、きめの細やかな調理計画の指導が必要である。

VII 研究の成果と課題

1 成果

(1) ICTを活用した学び合う場면을工夫する視点



ア 評価する場面

- ・ 意見の共有や動画の見直しが瞬時にでき、学習状況の把握や相互評価による学習内容の理解を深めることに効果的であることが分かった。
- ・ 写真や動画を撮影することで、児童・生徒が自分自身の振り返りを行うことにより、互いに評価し合うことにつながった。

イ 改善策を構想する場面

- ・ 家庭での実践を写真で共有することにより、一人一人の調理についての考えを広げたり、深めたりして改善策を考えやすくなることが分かった。
- ・ 他の児童・生徒の書いたレポートをその場で共有することで、アイデアやイメージを広げることにつながった。
- ・ インターネットを使ってその場で調べることができるため、改善策となる例を見付けやすい。

(2) 家庭生活の中で実践しようとする場면을工夫する視点

ア 仮想の調理や実践結果を交流する場面

- ・ 一連の学習過程の計画段階で、仮想の調理を設定することにより、調理のイメージをもたせ、家庭での実践の成功につなげて、実践する喜びを実感させることができた。
- ・ 学校の授業で実践した結果を発表し合うことで、他の児童・生徒の実践例から更によ

りよく調理をするための課題が見付けやすくなり、家庭での実践につなげることができた。

イ 題材の振り返りの場面

- ・ 題材の最後に、学習課題に戻って考えさせることにより、学習したことを生かしたいという意欲が見られ、実際に自主的に家庭で実践してきた児童・生徒がいた。
- ・ 学習を踏まえて家庭での実践を計画する際は、家庭の実態に応じて内容・調理方法を工夫させることで、実生活の中で無理なく実践でき、家族から褒めてもらえることが多かった。そのため、生徒自身がやりがいを実感でき、家庭での実践につながった。

2 課題

(1) ICTを活用した学び合う場面の工夫についての検討

ICTを活用して学び合う場面を設定することは、様々な場面で有効であるが、各題材のどの場面で効果的に活用できるか計画を立てていく必要がある。また、ICTの実践状況は、児童・生徒によって異なり、家庭科だけでなく、教育活動全体の中でICTを活用する年間指導計画（カリキュラム・マネジメント）が必要である。さらに、教員のICTスキルによっても実践の幅に差が出てしまうため、教員のスキルアップを行う必要がある。

(2) 家庭生活の中で実践につなげる方法の検討

実際の生活に生かそうと家庭で実践している様子が見られるが、継続が難しい状況も見られる。家庭での実践の状況が目に見えるようなポートフォリオの作成やICTを活用した実践内容の配信など、興味、関心を継続させる工夫、改善が必要である。また、学習した内容を各家庭での実践につながる学習過程の工夫が重要であり、家庭での実践を計画的に年間指導計画に位置付ける必要がある。そのためには、2、3学年間の年間指導計画及び題材の指導計画の作成を緻密に作成していくことが肝要である。

和3年度 教育研究員名簿

小・中 合同・家庭 技術・家庭（家庭分野）

学 校 名	職 名	氏 名
中央区立月島第三小学校	主任教諭	安藤留美
大田区立嶺町小学校	教諭	◎大槻裕子
江東区立第二砂町中学校	指導教諭	井上あゆみ
八王子市立加住中学校	教諭	綾塚奈麻子
日野市立三沢中学校	主幹教諭	久米由香
東京都立桜修館中等教育中学校	主任教諭	原直子

◎ 世話人

〔担当〕 東京都教育庁指導部高等学校教育指導課

指導主事 宗川 良子

令和3年度
教育研究員研究報告書
小・中 合同・家庭 技術・家庭（家庭分野）

令和4年3月

編 集 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