

魅力と活力のある家庭・福祉教育を目指して －新学習指導要領の趣旨を踏まえた教科指導の充実に関する研究－

平成25年度から年次進行により段階的に適用される新学習指導要領の趣旨を踏まえ、教育内容の主な改善事項で挙げられたものに着目した。専門教科「家庭」では「食育の推進」を意識した専門性を深める指導の在り方について、共通教科「家庭」では「言語活動の充実」から思考力・判断力・表現力の育成について、教科「福祉」では「教科指導におけるICT活用」から質の高い福祉サービスを提供できる人材の育成について探った。これらの研究から指導者の教育効果を高める工夫により、生徒にとって学ぶ楽しみのある教材の収集・開発ができた。

＜検索用キーワード＞ 新学習指導要領 家庭科 食育 言語活動 福祉 ICT活用
教育の情報化 実態調査

研究会委員

県立吉良高等学校校長
県立名古屋南高等学校教諭
県立古知野高等学校教諭
県立一宮工業高等学校教諭
県立宝陵高等学校教諭
総合教育センター研究指導主事

鋤柄由美子（平成23年度）
廣瀬真希子（平成22,23年度）
坪井 敦子（平成22,23年度）
林 康子（平成23年度）
千田 理愛（平成21,22,23年度）
近藤 美和（平成21,22,23年度主務者）

1 はじめに

当センターの教育研究調査事業「産業教育の充実に関する研究（家庭・看護・福祉）」では、研究協力員（高等学校4人）により、魅力と活力のある家庭・看護・福祉教育を目指した実践研究を行っている。専門教科「家庭」・共通教科「家庭」と教科「福祉」において、それぞれに研究主題を設定し、平成25年度から年次進行により段階的に適用される新学習指導要領の趣旨を踏まえた家庭・福祉教育の在り方に関する研究を、教科「家庭」は平成22年度より、教科「福祉」は平成21年度より進め、家庭・福祉教育に関する意識調査を通して今日的教科指導の課題を探り、学校現場の実情に合った教材の収集・開発と実践研究の報告をする。

2 研究の方法

（1）研究主題の設定

高等学校新学習指導要領の教育内容の主な改善事項に挙げられた、食育・情報教育、言語活動の充実について研究を進めた。専門教科「家庭」では食育に関する研究、共通教科「家庭」では言語活動に関する研究、教科「福祉」では情報教育（教科指導におけるICT活用）に関する研究を実践するよう、次のような主題を設定した。

- ア 「食育の推進」を意識した専門性を深める指導の在り方
 - －専門教科「家庭」食物分野における研究実践－
- イ 言語活動を通した思考力・判断力・表現力の育成
 - －共通教科「家庭」における授業実践－
- ウ 質の高い福祉サービスを提供できる人材の育成を目指して
 - －ICT 機器を活用した研究実践－

(2) 教科「家庭」・「福祉」に関する意識調査・結果の分析

(3) 研究協力員所属校での授業実践とその分析

3 教科「家庭」・「福祉」に関する意識調査・結果の分析

(1) 意識調査の概要

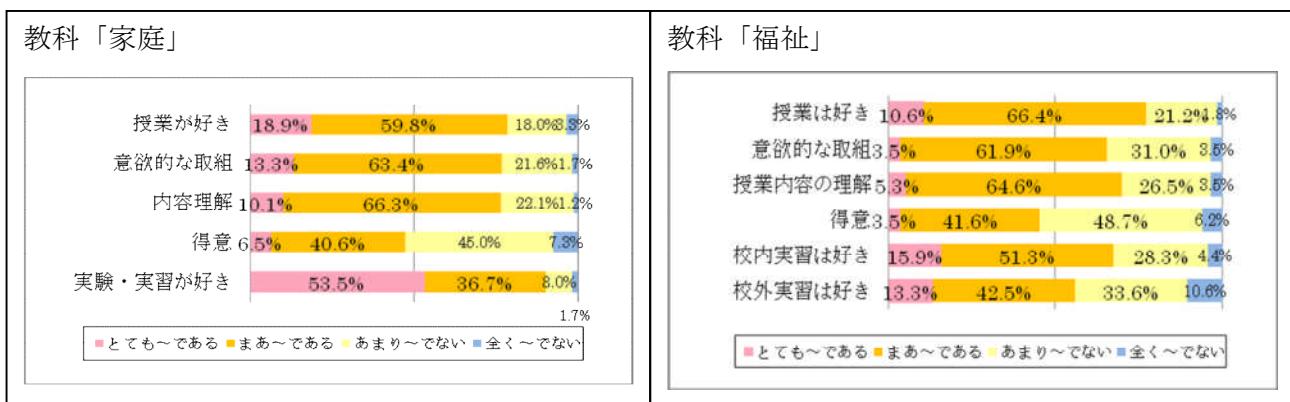
平成 23 年 6 月に、家庭に関する意識調査（択一式・記述式）と福祉に関する意識調査（択一式）を実施した。家庭は、3 校合計 662 人の生徒を対象とし、その属性は、普通科 53.0%，家庭に関する専門学科 11.6%，その他の専門学科 35.4% であった。福祉は、1 校 113 人の福祉科生徒を対象とした。

(2) 結果の分析

ア 教科への興味・関心は高いが、要約・記録・説明・論述・思考は苦手傾向である

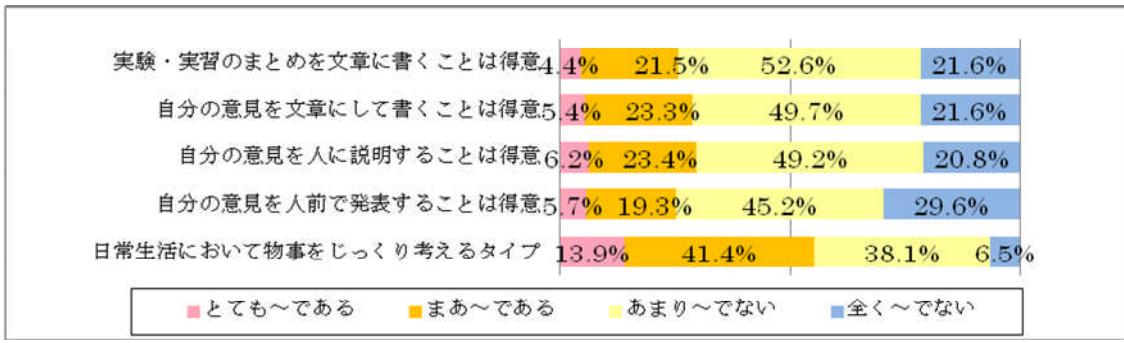
資料 1 のように、教科に対して興味・関心が高く意欲的である。実験・実習を行うことに肯定的な回答が多く、活動意欲の高い生徒が多い。その反面、資料 2 のように、論理的な思考や表現することは苦手であることが顕著な結果であった。新学習指導要領で求められている「思考力・判断力・表現力等の育成を図ること」の重要性が裏付けられた結果となった。ここで、興味・関心について挙げた項目については、相関がみられ、授業が好きな生徒は、意欲的な取り組みができ、学習内容を理解することができ、実験・実習が好きであった。同様に資料 2 で挙げた項目についても相関があった。

【資料 1 興味・関心について】

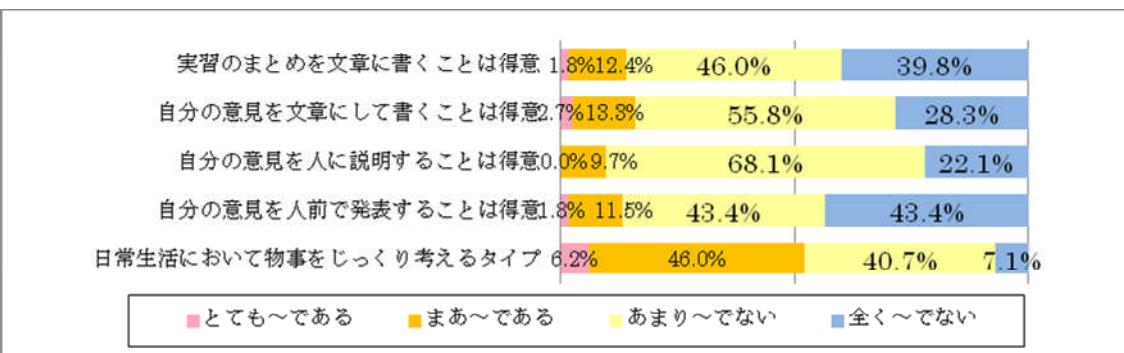


【資料2 要約・記録・説明・論述・思考について】

教科「家庭」



教科「福祉」



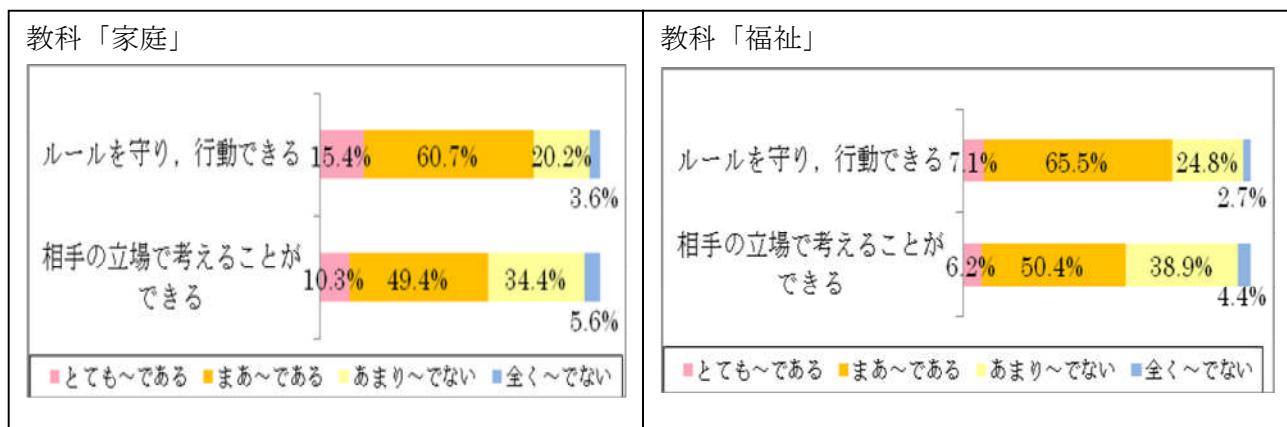
イ 規範を遵守させ、思いやる心を育成する必要がある

道徳教育の充実に関することが、高等学校新学習指導要領の主な改善事項に挙がっている。「ルールを守り、行動できる」については、肯定的な意見が7割を超えており、「あまり思わない」が2割程度で、「全く思わない」が1割に満たない（資料3）。おおむね規範は守られていると判断できるが、何かきっかけがあれば、規範は崩れやすいものである。教科指導においても継続的な指導と温かく見守るまなざしが、重要視されると考えられる。

特に、実習の事前指導で、円滑に実習が進行できるように、ルールを徹底していき、実習時には繰り返し指導をし、事後の振り返りでもルールを守ることを徹底すべきである。その際には、なぜこうしなければならないのかを生徒が納得できるように丁寧に説明をし、生徒理解に努めつつ威厳と柔軟な態度での指導に心掛ける必要がある。

また、グループ活動など、協同で一つのものに仕上げる活動を通して、自分の失敗も人の失敗も共有することで人の痛みの分かる人間に育てることができる。教科指導が、自分を思うと同様に相手を思いやる心を育てる機会になる。お互いに自分に与えられた役割だけでなく、相手の動きを気遣いながら共同作業ができるようになり、また、互いに認め合う姿から、更に仲間意識を強めているようである。教科指導を通して道徳教育の充実を図っていくことはとても大切であると認識できる。

【資料3 道徳について】



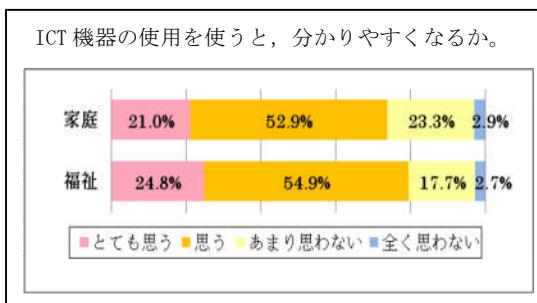
ウ ICT 機器を使った授業は分かりやすい

授業に ICT 機器を使用することに肯定的な回答が、教科「家庭」では 7 割を超えており、教科「福祉」においては、8 割近くあった（資料4）。ICT 機器を使うことで、授業や実習内容に理解が深まり、自発的な学習や気付きを促し、更なる定着を図ることができる。ICT 機器を活用した教材開発を進めていきたい。

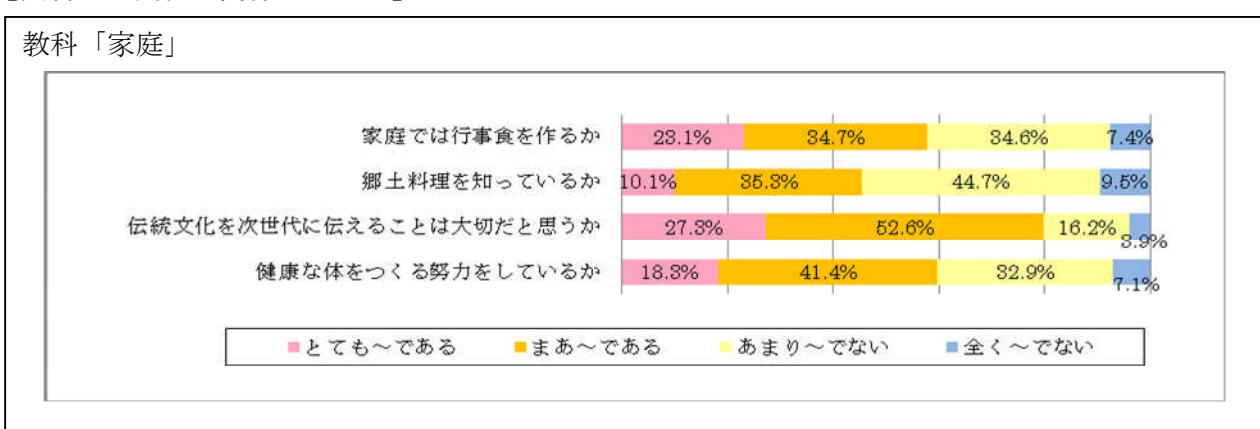
エ 食育の充実を図りたい

教科「家庭」において、「食」に関する学習内容について、もう少し学びたかったと感じたものを記述式で回答させたところ、多く挙がった項目は「栄養」であった。食品についても興味を示している。食品の栄養・安全性からも選択する能力を付けていくべきである。また、伝統文化の継承について肯定的な回答が多い一方で、郷土料理を知らない生徒は半数程度あり、家庭では行事食を作らないと回答している生徒は 4 割を超えていた（資料5）。これらのことから食育を重視する必要性を感じられた。行事食を家庭で作ると答えた生徒は、郷土料理を知っていると答えており、相関がみられた。

【資料4 ICT 機器の使用について】



【資料5 食育の関係について】



オ 世界の衣食住に関心をもっている

教科「家庭」の択一式アンケートで、もう少し学びたかった学習があったかについて分野別に調査し、併せて記述式で具体的に回答があったものは資料6の通りである。全体を通して言えることは、世界の衣食住に関心をもっているということである。グローバル化が進むなかで、十分予測できた結果であるが、生活者としては世界の中の日本という観点からも消費と環境に目を向けさせていかなければならない。持続可能な開発のための教育と結び付けて、教科指導に当たるとよいのではないかと考えられる。

その他は、専門学科の生徒は外部講師による講義・実習と就業体験に意欲的であるということが明確であった。

カ 介護福祉士を目指した前向きな姿勢が見られる

教科「福祉」に関するアンケートで「将来、福祉分野の職業に就きたいか」という問い合わせ肯定的な回答は7割を超え、「介護福祉の資格を取得したいか」という問い合わせ肯定的な回答は9割を超えていた（資料7）。この2項目について、相関がみられた。福祉の学習内容は、福祉分野の専門職に反映されるものである。現在、学習に対して意欲的に取り組み、知識・技能を着実に身に付けてあることが、前向きな回答を得ることにつながったと考えられる。

キ 学びを深めることで福祉に対する考え方方が変化する

教科「福祉」に関するアンケートで、9割以上が「福祉を学び、福祉に対する考えが変わった」と回答している（資料8）。

他のアンケート項目と併合して判断すると、将来の夢の実現に向かって、徐々に意欲・関心が高まり、授業・実習やボランティア活動等の多くの経験を通して、福祉に対する考えが、よりよい方向に変容したのではないかと推測できる。

【資料8 福祉の学びについて】

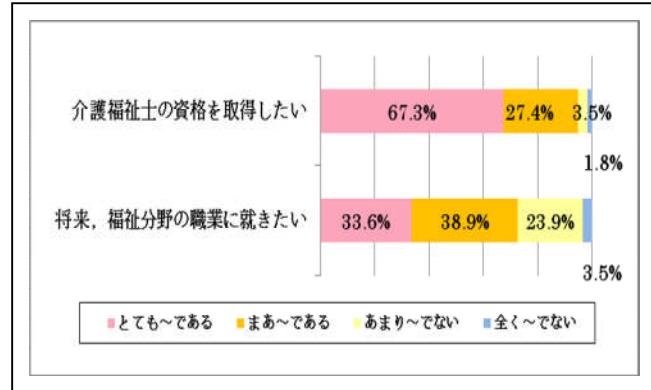
福祉を学び、福祉に対する考えが変わったと思うか。



【資料6 もう少し学びたかった学習内容について】

分 野	学習内容
家庭経営	家族法、相続
食 物	栄養に関すること、調理実習、食品、食文化、世界の料理
被 服	被服製作、洗濯、アイロンかけ、しみ抜き、ファッショニコーディネート、マナー、着付け、海外のファッション
住 居	マイホーム設計、住宅ローン、家の借り方、世界の住居、住まい方の工夫
消費・環境	ゴミ問題、環境問題
保 育	子どもとの接し方、育て方

【資料7 将来への展望について】



4 実践研究

(1) 専門教科「家庭」に関する研究

ア はじめに

(ア) 食育に関する国の動向

平成 17 年に食育基本法が施行され、翌年には食育推進計画が決定された。その後、平成 20 年 3 月には、小・中学校学習指導要領の総則に「食育の推進」が示され、同年 4 月には学校給食法の一部が改訂され、食生活の改善という観点から、学校給食を活用した食育の推進に重点が置かれるようになった。更に、平成 21 年 3 月には高等学校学習指導要領の総則に「食育の推進」が示された。

(イ) 食育基本法

食育基本法では、「食育を生きる上での基本であって、知育、德育及び体育の基礎となるべきものと位置付ける」とし、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間の育成を図っている。そして「子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育んでいく基礎となるもの」と規定し、特に子どもに対する食育を重視している。

(ウ) 高等学校学習指導要領

平成 25 年からの新高等学校学習指導要領においては、学校における食育の推進については、教科「保健体育」はもとより、家庭科、特別活動などにおいてそれぞれの特質に応じて適切に行うように努めることとし、生涯を通じて健康な生活を送るための基礎が培われるよう記述された。

(エ) 愛知県の取組

愛知県では、平成 18 年 3 月に「愛知県食育推進会議」を設置し、同年 11 月に「あいち食育いきいきプラン」を作成し、食育を総合的かつ計画的に推進してきた。その結果、学校給食における地場産物の使用割合の増加、小学生の肥満の割合の低下などの成果を出すことができた。しかし、朝食の欠食状況や、孤食も依然としてみられ、平成 23 年 5 月に「あいち食育いきいきプラン 2015」が作成された。基本コンセプトを「啓発から実践へ」とし、「体」「心」「環境」に着目した食育を進め、健康な体をつくるために、平成 27 年度までの 5 年間に、朝食の欠食割合については、小学生 0 %、中学生 3 % 以下、高校生 5 % 以下を目指すなど新たな目標を掲げた。

(オ) 食育にかかわる先行研究

愛知県総合教育センターでは、平成 17 年度から平成 19 年度の 3 年間に、「食育に視点を据えた児童生徒の指導の在り方に関する研究 - 心と体をはぐくみ、食文化を伝える食育を目指して - 」に関する研究を行った。1 年次は、食育に関する基礎資料を収集し、研究構想を立てるとともに、校種ごとの食育全体計画を立てた。2 年次は研究協力員（小学校 1 人、中学校 1 人・高等学校 2 人）により、学習計画を立案し、実践を行い、次のように成果と課題をまとめた。

- ・家庭科を中心に据え、教育活動全体を通して食育の推進を図ることにより、「心」「体」「食文化」の面から児童生徒の食に関する実践力を高めることができた。
- ・小学校では、学校全体で食育を進めることによって教職員の連携が図られ、系統的・計画的な食の指導を継続的に行うことができた。
- ・食に関する総合的な力の育成には、今後の継続的な取組が望まれるとともに、児童生徒の食の学習への興味・関心や主体的な取組を、いかに高めるかが大きな課題である。

イ 「食育の推進」を意識した専門性を深める指導の在り方に関する研究

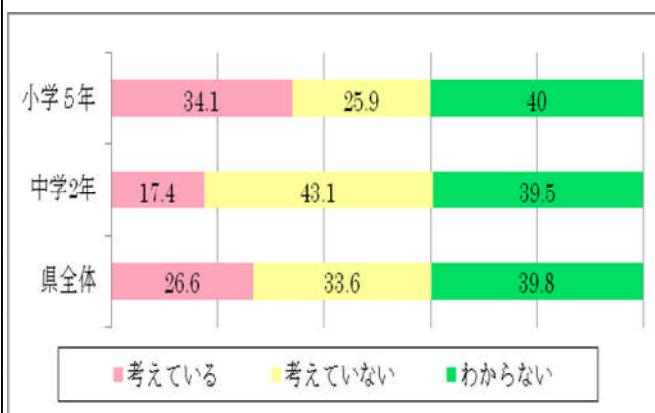
現在、「食育」という言葉が注目されている背景には、食生活を取り巻く社会環境の変化に伴う朝食欠食など子どもの食生活の乱れや肥満傾向の増加などの健康問題がある。また、食物アレルギーのある子どもへの対応も課題となっている。更に、食を通じて地域等を理解することや失われつつある食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解することが重要となってきた状況もあり、食育が大きな国民的課題となっている。こういう状況を踏まえて、新学習指導要領では、専門教科「家庭」科目「フードデザイン」の学習内容を従前のものに、食育の意義と食育の推進活動を加えるといった改善を図った。

家庭科教育においては、栄養、食品、調理及び食品衛生などの基礎的・基本的な知識と技術を習得させる指導を行っていることは言うまでもなく、食育という言葉が浸透する以前から、既に食育を実践してきた。しかしながら、資料9の通り、小・中学校家庭科等の学習で栄養バランスの大切さを学んでいるにもかかわらず、実践するまでには至っていない。資料10より、高校生は、バランスのよい食事を心掛けているかという問い合わせに対して、心掛けていない、気にしないという生徒が半数近くを占めている。日常生活において、規則正しい食習慣を実行できているとは言いきれない。学校における食育推進には、家庭、地域との連携を図ることが重要で、次代を担う子どもたちの食環境の改善に努める必要がある。

専門教科「家庭」の研究構想図を資料11に示す。食文化、公共性、環境・人権、食材の安全、調理科学、栄養について習得させ、生涯を通して健康な食生活の実践ができることを目指す。

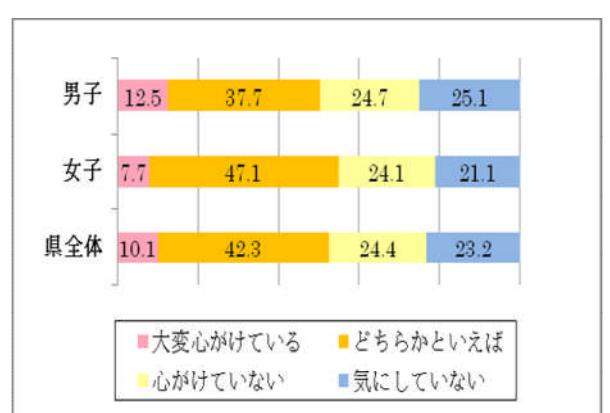
食生活の多様化が進む中で、食に関する情報や安全性の問題など知識を身に付けさせるだけではなく、実際に経験をさせながら食に関する指導を行うことにより、将来、食育の指導的立場に立つことが期待される専門学科で学ぶ高校生に「食に関する知識」「食を選択する力」「望ましい食習慣」を身に付けさせ、健全な食生活を実践することができる人間の育成を目指したい。

【資料9 朝ごはんは栄養バランスを考えて食べていますか】



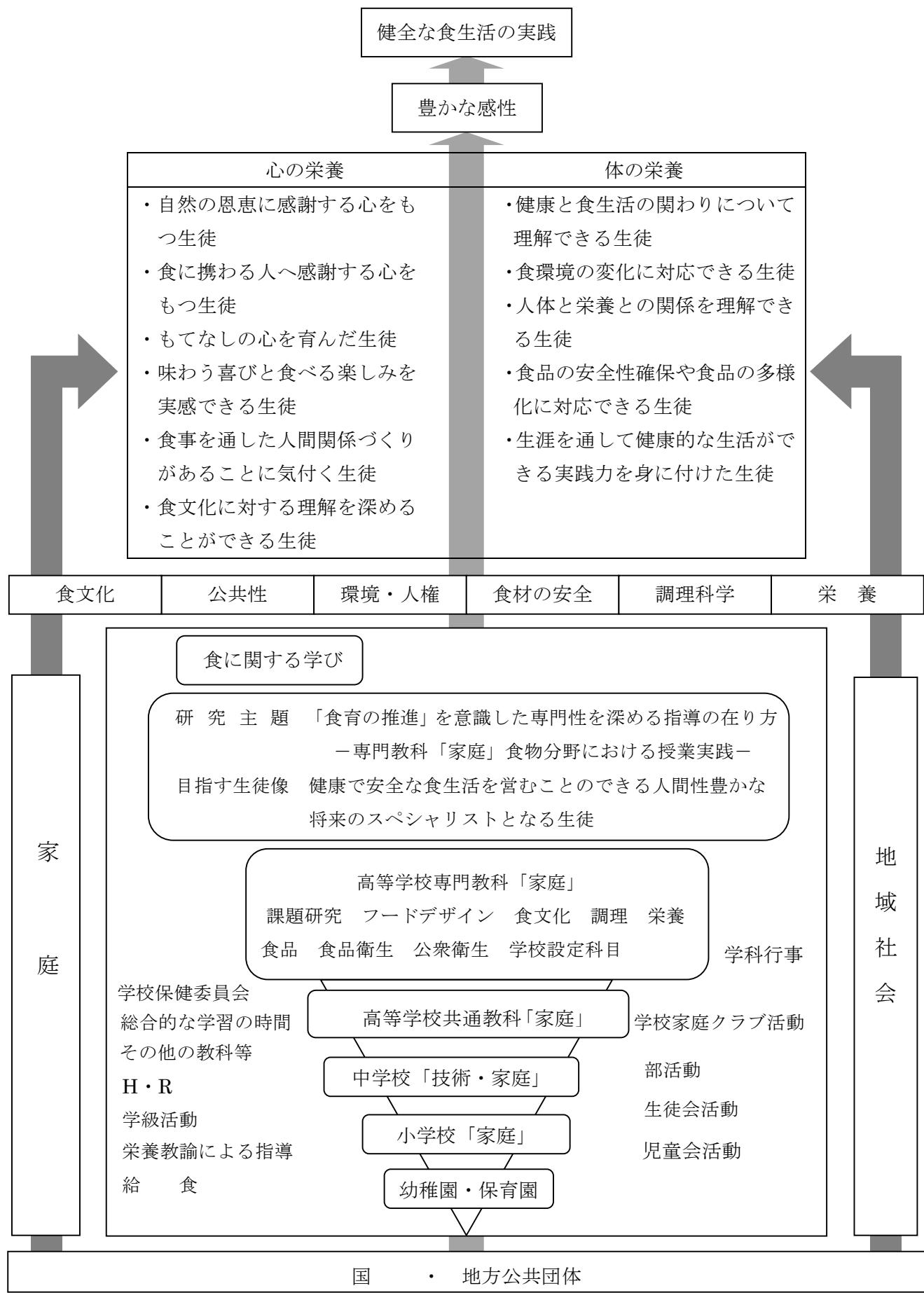
平成22年度愛知県教育委員会調査
調査数 小学生 6,604名 中学生 5,372名

【資料10 バランスのよい食事を心掛けていますか】



平成22年度愛知県教育委員会調査
調査数 愛知県立高等学校 11,239名

【資料 11 専門教科「家庭」研究構想図】



(ア) 目指す生徒像に迫るための手立て

- ① 「食」に関する専門知識と技術の深化のための工夫
- ② 問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度の育成のための工夫
- ③ 支援と評価の工夫

(イ) 専門性を深めるための指導における重点（提案）

- ① 栄養学指導の充実
- ② 科学的視点に立った教科指導
- ③ 食環境と食の安全教育のための教材資料収集

(ウ) 研究協力員による県立古知野高等学校での実践概要

生活文化科における3年間の学習計画を作成した。食育の推進を重視して、資格取得への取組、栄養学指導の充実、聾学校との交流会、外部講師の招へい、就業体験、学習の成果を発表する卒業パーティーの開催、支援と評価の工夫等の実践をまとめた。

(2) 共通教科「家庭」に関する研究

ア はじめに

(ア) 教育法令の改正

平成18年に教育基本法が60年ぶりに全面改正（平成18年12月22日交付・施行）となった。この改正は、教育の基本理念と基本制度を定める重要な法律だけに、他の法律に及ぼす影響は大きい。次いで教育関連3法（学校教育法、地方教育行政の組織及び運営に関する法律、教育職員免許法《教育公務員特例法を含む》）が改正された。（平成19年6月27日公布）

資料12のように、教育全体に通ずる基礎的事項である教育の目標が教育基本法第2条1号に明示された。それを受け、学校教育法第30条第2項（高等学校に準用 第52条及び第62条）において、教育の目標を達成する際に留意しなければならないことが規定された。

【資料12】

教育基本法第2条1号

幅広い知識と教養を身に付け、真理を求める態度を養い、豊かな情操と道徳心を培うとともに、健やかな身体を養うこと。

学校教育法第30条第2項

生涯にわたり学習する基盤が培われるよう、基礎的な知識及び技能を習得させるとともに、これらを活用して課題を解決するために必要な思考力、判断力、表現力その他の能力をはぐくみ、主体的に学習に取り組む態度を養うことに、特に意を用いなければならない。

(イ) 高等学校新学習指導要領に示された「思考力・判断力・表現力の育成」と「言語活動」

二法同時改正を受け、学習指導要領の改訂が行われ、新学習指導要領が平成20年3月に告示された。今回の学習指導要領の改訂では、大きく学力観が変容しているので指導観や評価観も転換させる必要がある。学習指導要領の総則には、資料13のように言語活動の充実について記述されている。資料14に、二法改正の要点と学習指導要領の言語活動の充実についての関連を整理した。

【資料13】

第1款 教育課程編成の一般方針

各学校においては、教育基本法及び学校教育法その他の法令並びにこの章以下に示すところに従い、生徒の人間として調和のとれた育成を目指し、地域や学校の実態、課程や学科の特色、生徒の心

身の発達の段階及び特性等を十分考慮して、適切な教育課程を編成するものとし、これらに掲げる目標を達成するよう教育を行うものとする。

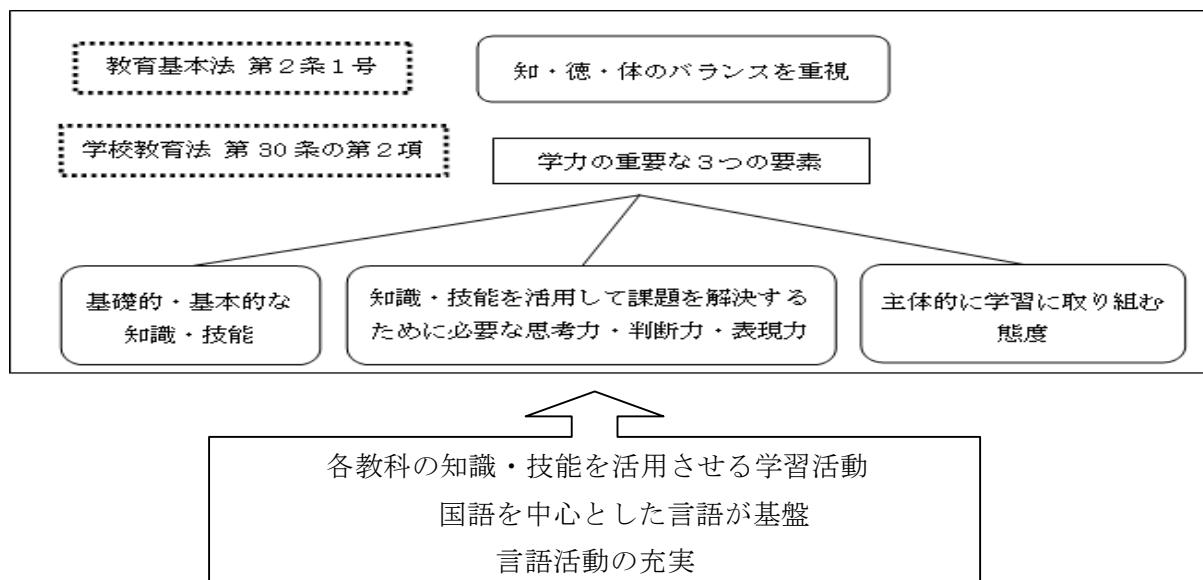
学校の教育活動を進めるに当たっては、各学校において、生徒に生きる力をはぐくむことを目指し、創意工夫を生かした特色ある教育活動を展開する中で、基礎的・基本的な知識及び技能を確実に習得させ、これらを活用して課題を解決するために必要な思考力、判断力、表現力その他の能力をはぐくむとともに、主体的に学習に取り組む態度を養い、個性を生かす教育の充実に努めなければならない。その際、生徒の発達の段階を考慮して、生徒の言語活動を充実するとともに、家庭との連携を図りながら、生徒の学習習慣が確立するよう配慮しなければならない。

第5款 教育課程の編成・実施に当たって配慮すべき事項

第5 教育課程の実施等に当たって配慮すべき事項

各教科・科目等の指導に当たっては、生徒の思考力、判断力、表現力等をはぐくむ観点から、基礎的・基本的な知識及び技能の活用を図る学習活動を重視するとともに、言語に対する関心や理解を深め、言語に関する能力の育成を図る上で必要な言語環境を整え、生徒の言語活動を充実すること。

【資料14】



イ 言語活動を通した思考力・判断力・表現力の育成に関する研究

(ア) 教科「家庭」における「思考力・判断力・表現力の育成」と「言語活動」

家庭科においては、「衣食住など生活の中の様々な言語について実感を伴って理解する学習活動」や「自分の生活における課題を解決するために言語や図表などを用いて生活をよりよくする方法を考え、説明する方法を考えたり、説明したりするなどの学習活動」を更に充実する必要がある。

今回の改善では、思考・判断したことを、その内容を表現する活動と一体的に評価することが重要なポイントである。「思考・判断・表現」の観点は、よりよい生活を目指して課題を解決する能力をとらえるようにするものであり、家庭生活における身近な課題を様々な角度から考える思考力、考えたことを基に課題の解決を図るための判断力、自らの考えを的確に表す表現力などを含んでいる。

授業の目標を明確にすることで、どんな力を身に付けさせたいかの評価規準を考案し、目指す生徒像が設定できる。授業の目標を「工夫し創造する能力の育成」にした場合、「言語活動」という手段を取り、最適な解に導くようにする。

身に付けた知識を活用して、文献調査や先人からの聞き取り調査の実施は、思考の道筋をなぞる「読む」「聞く」の活動があり、実験・実習において意図的に場面を設定し、経験に注目して考えたことを表現する「書く」「話す」の活動がある。これらの「読む」「聞く」「書く」「話す」の言語活動を通して問題（課題）解決学習ができる。問題解決的な学習の一般的な指導過程は、① 事象との出会い、② 問題発見（課題設定）、③ 計画立案、④ 観察・見学・資料収集・選択を通した課題追究・課題解決、⑤ 記述、報告、論述から相互発信（共有化）、⑥ 事象の概念化（問い合わせに対する答え）である。問題解決的な学習のまとめの段階は、観察・見学・資料収集・選択したことや頭の中で考えたこと等を記録させ、課題追究・課題解決を自分なりにする。次に、グループ内で発表・説明させることで頭の中の曖昧な思考が明確になる。そしてグループで話し合いをすることで考えを交流し、相互発信（共有化）ができる、それぞれの意見を集約・要約させ、キーワード化・理由・根拠・意見等から自分の考えを修正し、思考を深めることができる。これにより、更にクラス等の集団の場で論述させ、様々な意見から自分の考えを見つめ直し、意見を修正して、自分の言葉で再構成して、事象の概念化（問い合わせに対する答え）ができる、こうしたいという最適な解が得られる。言語活動を繰り返すうちに、記述しなくとも考えをよりよい方向に即時に判断し、表現できるようになり、生涯にわたって様々なに生じてくる課題を解決していく力の育成につながる。

学習評価を通じて、学習指導の在り方の見直しや個に応じた指導と学校における教育活動を組織としての改善などが求められ、指導と評価の一体化が図られている。評価の観点をどう設定するかにより、**資料 15** の例のようにワークシートの内容が異なる。ワークシートに記述させたことについて思考力・判断力・表現力を評価する場合の評価基準は、**資料 16** のようにするとよいのではないかと提案する。

資料 17 は、基礎・基本の知識・技術を身に付けたものを活用して創作する実験・実習等のレポートである。指導者は、事前に創意工夫したことをレポートで点検して、実習時には技能を評価する。事後に关心・意欲・態度を確認する。工夫し創造する能力の育成のために生徒一人一人が考えた過程が分かる記入欄にして、気付いたことや発見したこと、疑問に思ったこと、うまくいかなかったことやその原因を言葉や絵で記入できるようにした。

資料 18 は、製作前に記述する欄と製作後に記述する欄、発表後に他の人の発表を聞いて要約する欄、展示を見て記入する欄を1枚のシートにしたものである。

共通教科「家庭」に関する研究構想図を**資料 19** に示す。授業実践を行った学習内容は、食生活指針に基づく標語を配したポスター作り、世界のゴミ問題への取組についての調べ学習、環境カルタの制作、絵本づくり、シナリオによる男女共同参画社会への理解である。

【資料 15 ワークシートにおける評価の観点 例「世界のお菓子」】

<p>「フランス菓子」</p> <p>お菓子の名前</p> <p>・</p> <p>・</p> <p>・</p> <p>◆分かったこと</p> <p>（記入欄）</p>	<p>技 能</p>
--------------------------------------------------------------------------------------	------------

「フランス菓子づくり候補」

- ① (理由)
- ② (理由)
- ③ (理由)
- ④ (理由)

◆ ウィーン菓子・ドイツ菓子・スイス菓子との違い

思考・判断・表現

【資料 16 評価の基準例】

評価	評価の観点
A 大変よい	<ul style="list-style-type: none"> ・フランス菓子名の列挙 ・事柄に基づく自分の意見の述べ方（理由が書けているか） ・洋菓子についての説明文の分かりやすさ（比較してまとめてあるか）
B よい	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の技能に合ったフランス菓子候補を的確に挙げている。 ・指定された数の自分の意見を分かりやすく述べており、理由が明確で、文章に説得力がある。 ・それぞれの洋菓子について複数の項目を示し、明確に比較できている。
C おおむねよい	<ul style="list-style-type: none"> ・指定された数のフランス菓子名を正しく挙げている。 ・指定された数の自分の意見を述べている。 ・それぞれの洋菓子について単一の項目を示し、比較できている。
D 努力を要する	<ul style="list-style-type: none"> ・フランス菓子名を指定された数を全部挙げることはできない。 ・指定された数の自分の意見をすべて述べることができない。 ・それぞれの洋菓子の特徴を挙げるにとどまっている。
E 一層努力を要する	<ul style="list-style-type: none"> ・フランス菓子名を挙げることができない。 ・自分の意見がない。 ・未完成である。

【資料 17】

オリジナル○○料理を作ろう () 年 () 組番号 () 氏名 ()

○○の学習を生かして、オリジナル○○料理を作ってみよう。

A 料理名

11. **What is the primary purpose of the *Journal of Clinical Endocrinology and Metabolism*?**

B 材料や手順を考え、オリジナル○○料理の調理計画を工夫してみよう。

オリジナル○○料理の調理計画

材料・分量		出来上がり図（案）	調理用具
材料	分量		

手順表 (*実習後にチェックしてみよう)

チェック	手 順	手順で工夫したいこと
<input type="checkbox"/>	① 材料を洗って切る	例 煮ている間に調理器具を洗う
<input type="checkbox"/>	②	
<input type="checkbox"/>	③	
<input type="checkbox"/>	④ 材料を炒める	
<input type="checkbox"/>	⑤	
<input type="checkbox"/>	⑥	
<input type="checkbox"/>	⑦	
<input type="checkbox"/>	⑧ 後片付けをする	

C オリジナル○○料理の調理で工夫・留意したいこと（例）

手順① 材料の切り方

皮の食べられるものは、使う。

手順④ 調理器具の扱い方

ソースパンは空炊きしない。サラダ油を入れてか火にかける。片付ける時も、空炊きしない。

手順④ 材料の炒め方

硬いものから先に鍋に入れて加熱する。



その理由

ゴミの量を減らすため。

その理由

鍋を傷めないようにするため。

その理由

火の通りを均等にするため。

D 友達からのアドバイス

- ・良かった点

- ・改善するとよい点

E 調理計画について見直したこと

F 出来上がり図

G 自己評価（例）

① 調理計画が自分なりに工夫している	1	2	3	4	5
② 段取りよく調理することができた	1	2	3	4	5
③ できあがった作品について 味がよい	1	2	3	4	5
④ できあがった作品について 加熱の仕方がよい（色）	1	2	3	4	5
⑤ できあがった作品について 形がよい（切り方）	1	2	3	4	5
⑥ できあがった作品について 盛り付けがきれいである	1	2	3	4	5
⑦ ゴミの量が少ない	1	2	3	4	5
⑧ 後片付けがきれいにできている	1	2	3	4	5

H 実習を終えて、気付いたこと・発見したこと・疑問に思ったこと等をまとめよう。

【資料18 ワークシート】

クラス（ ）年（ ）組 番号（ ） 氏名（ ）

○○の製作

作品名	作品のラフスケッチ
製作の意図	

製作後のまとめ

よくできたところ
工夫したところ
苦労したところ
改善するとよいと思われるところ

発表のまとめ

*発表を聞いて、気付いたこと等をまとめよう。

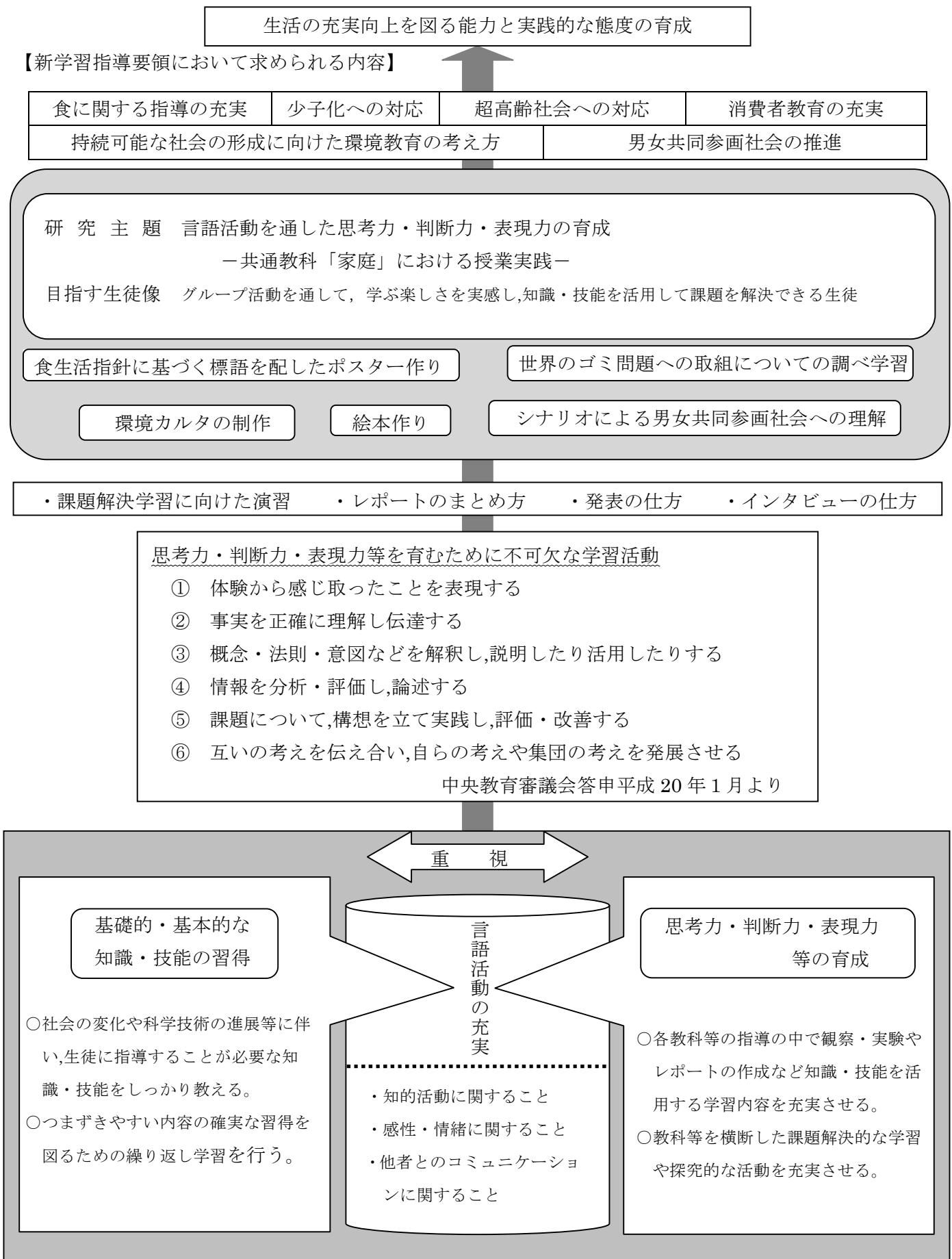
--

展示鑑賞のまとめ

*印象に残る作品を挙げて、その理由を書こう。

作品	理由
----	----

【資料 19 共通教科「家庭」研究構想図】



(イ) 研究協力員による各学校での実践概要

① 県立名古屋南高等学校

言語活動を取り入れた授業実践「世界のゴミ問題への取組についての調べ学習」、「共同製作による絵本作り」2例を紹介する。2事例共に、グループ活動を取り入れ、条件に基づく一つの共同作品にまとめ、発表会を実施した。

② 県立一宮工業高等学校

言語活動を取り入れた授業実践「食生活指針に基づく標語を配したポスター作り」、「環境カルタの制作（環境カルタの読み句は、ホームプロジェクトのテーマとしても発展）」、「シナリオによる男女共同参画社会への理解」3例を紹介する。これらの実践では、発表や展示なども行った。

(3) 教科「福祉」に関する研究

ア はじめに

新学習指導要領総則第5款5(10)（平成21年3月告示）をはじめ、「教育の情報化に関する手引き」（平成22年10月公表）においても教科指導におけるICT活用や情報教育の体系的な推進について示され、更に「教育の情報化ビジョン」も平成23年4月に公表した。ICTリテラシーに関するこれまでの施策と現在の施策は下記の通りである。（「ICT」とはinformation and communication technologyの略で、教育においては「情報コミュニケーション技術」と訳される）

【これまでの施策】

○学習指導要領の改訂（平成11年）

（総則）高等学校

各教科等の指導に当たり、情報手段を積極的に活用できるようにするための学習活動の充実に努める旨を記述

（教科）高等学校

普通教科「情報」新設

【現在の施策】

○新学習指導要領の改訂（平成21年）

（総則）高等学校

適切かつ実践的、主体的に活用できるようにする旨を追加

*新学習指導要領の下で教育の情報化が円滑かつ確実に実施されるよう、教員の指導をはじめ、学校や教育委員会の具体的な取組の参考として、「教育の情報化に関する手引き」を作成・周知

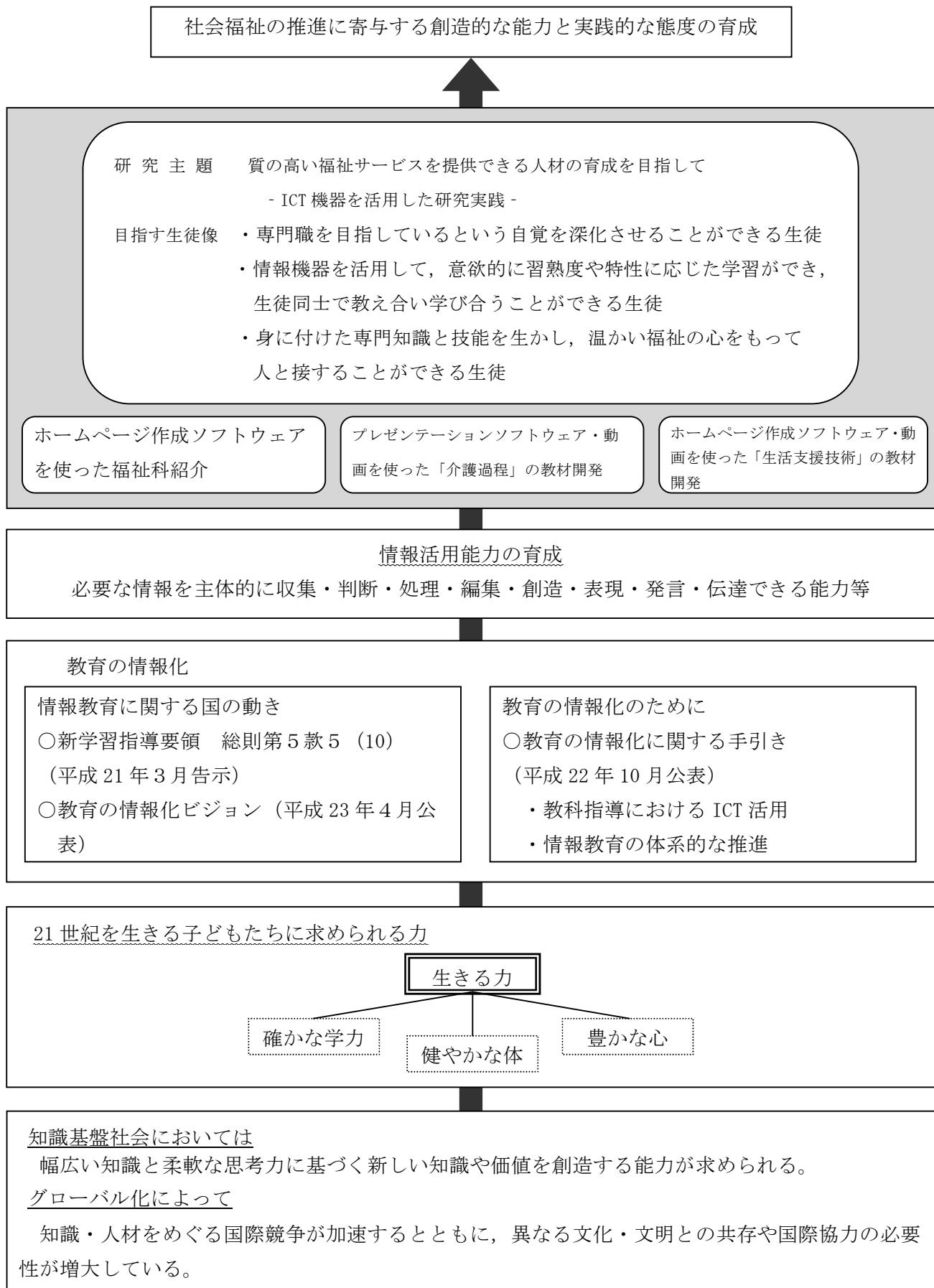
○「教育の情報化ビジョン」を踏まえた取組の推進

社会の情報化の急速な発展等に伴い、情報通信技術を最大限活用した21世紀にふさわしい学びと学校が求められていることに対応

イ 質の高い福祉サービスを提供できる人材の育成を目指したICT機器を活用した研究実践

福祉科については、平成21年4月から実施の社会福祉士及び介護福祉士法の一部改正に伴う介護福祉士養成制度への対応などを考慮し、科目構成を見直す改善が図られている。生徒には、介護福祉士の国家試験受検資格を与えて、国家試験に合格させたい。併せて、人としてのぬくもりを感じさせる福祉サービスができる人材を育てたい。これらを踏まえた教科指導において、学習効果を高めるためにICT機器を活用した研究を進めることにした。教科「福祉」の研究構想図を資料20に示す。

【資料 20 教科「福祉」研究構想図】



(ア) 目指す生徒像に迫るための手立て

- ① ホームページで閲覧できる福祉科の特色をウェブページで情報発信
- ② 動画やプレゼンテーションソフトウェア・ホームページ作成ソフトウェアを活用した教材開発

(イ) 研究協力員による県立宝陵高等学校での実践概要

新学習指導要領総則第5款5(10)，文部科学省作成の「教育の情報化に関する手引き」において示された教科指導におけるICT機器の活用に着目して，ICT機器を使った福祉科紹介，「生活支援技術」と「介護過程」の教材開発の研究に取り組んだ。

5 研究の成果と今後の課題

「食育の推進」を意識して研究実践を行った結果，生徒の「食」の学習への興味・関心を高めさせることと主体的に取り組む態度を身に付けさせることができた。これより食に関する総合的な力の育成ができたのではないかと考えられる。「食育」という言葉が浸透してきた現在，実践を通じた「食」の学びは，心と体の栄養になり，人間にとて何よりも重要である「感性」が豊かになると感じられた。栄養に関する学習については，小・中学校との系統性や連続性を重視して指導の在り方を再構築していくことが課題である。

言語活動は，グループ協議や共同製作，レポートのまとめや発表をすることで，学習内容への理解を深めることができ，指導目標を達成させるために効果的である。作品を鑑賞したり他人の意見を聞くことを通して，考えたことを言葉や文章で表現することや思考力・判断力・表現力の育成を図る指導を展開する上で，どの単元で，どのように取り入れていくかという指導者の目利きが重要であり，年間指導計画に，いかに効率的に設定していくかが課題である。

福祉教育においては，ICT機器を使用することにより，教育効果を高めることができる。個々の生徒に対応し，習熟度に合わせて，繰り返し利用できる利点は大きく，効率的な知識や技能の定着が期待できる。生徒の夢を実現させるために，より質の高い福祉サービスを提供できる人材を育てていくように，指導計画に合わせた教材開発を進めて，手軽に利用できる環境設定が必要である。

〈参考・引用資料〉

『中央教育審議会答申』 2008年1月

『高等学校学習指導要領』 文部科学省 2009年3月告示

『高等学校学習指導要領解説家庭編』 文部科学省 2010年5月

『高等学校学習指導要領解説福祉編』 文部科学省 2010年5月

『「教育の情報化に関する手引」について（通知）』 文部科学省 2010年10月

『「教育の情報化ビジョン」の公表について（通知）』 文部科学省 2011年4月

『平成22年度 県立学校教員研修の手びき 新学習指導要領の実施に向けて』 愛知県教育委員会 2010年4月

『食育基本法』 内閣府 2005年

『第2次食育推進計画』 2011年2月

『第2次愛知県食育推進計画「あいち食育いきいきプラン2015」』 2011年5月発表

『カラダと健康の疑問に答える栄養「こつ」の科学』 佐藤秀美著 柴田書店 2010年3月

『ハートをつなぐおいしい食育』 宮島則子著 東京書籍 2007年4月

『子どもの生活をまん中に』 家教連 家庭科研究 N P O 法人家庭科教育研究連盟編 芽ばえ社

2010年2月

『「活用・探究型授業」を支える論証能力』 光野公司郎著 明治図書 2009年6月

『教育時報』 2011 No.107 文溪堂

『キャリアガイダンス』 リクルート 2011年5月・10月

愛知県総合教育センター研究紀要 97集 「食育に視点を据えた児童生徒の指導の在り方に関する研究 - 心と体をはぐくみ、食文化を伝える食育を目指して - 」 2008年3月

「食育の推進」を意識した専門性を深める指導の在り方

-専門教科「家庭」食物分野における研究実践-

愛知県立古知野高等学校 坪井 敦子

1 はじめに

本校は、江南市南西部に位置し、商業科・情報処理科・生活文化科・福祉科の4学科からなる専門高校である。昭和 24 年に小牧高等学校古知野分校として開設され、今年創立 60 周年を迎える。「向学」、「礼節」、「健康」を校訓としている。

本校生活文化科は、家庭科に関する専門的な知識と技術を習得させるとともに、日本の生活文化を尊重し、社会で幅広く活躍できる能力と、豊かで潤いのある家庭生活を創造する態度を育てる目標としている。また、より専門性を高めるために家庭に関する資格取得を目指している。更に、地場産業であるカーテン生地を利用した洋服や小物作りをし、地元の市民祭りでファッションショーに参加したり、出店をして、生徒が校外においても活躍できる場を設けたりしていることは、本校本学科の特色として挙げることができる。生徒は純朴な気風である。真面目に何事にも取り組む姿勢がみられる。

「食育」という言葉が浸透した現在、新学習指導要領の趣旨を踏まえて、専門教科「家庭」の学習の視点から考えると、「食育」の目標は、生きる上での基本である「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てると言える。平成 25 年度より学年進行で実施される学習指導要領の改訂に向けて、「食育」の専門性を深める指導の在り方を構築したいと考え、本校生活文化科の生徒が時代の変化に対応して「食」のスペシャリストになっていくようにこのテーマを設定し、食物コースを中心に研究実践を進めた。

2 研究の目的

(1) 研究の構想

本研究では、主題に向けて健全な食生活の実践ができるようにするために「食」に関する学びが「体の栄養」となり「心の栄養」にもなるという二つの柱を立てる。

「体の栄養」では、健康と食生活の関わり、人体と栄養との関係、食料事情、食の安全及び環境との関わりなどを扱い、生涯を通して健康的な生活ができる実践力を身に付けさせる。

「心の栄養」では、食事の意義や食習慣の形成や食文化を扱うことで、味わう喜びと食べる楽しみを実感させ、自然の恩恵や食に携わる人へ感謝する心や、もてなしの心を育てる。また、食事を通した人間関係づくりがあることにも気付かせたい。

「体の栄養」と「心の栄養」の両方に関連する探究の段階として、学科の行事などを通して、食育を推進する活動に広げることができると考えた。

心身の健康を増進することで、豊かな感性をも育み、健全な食生活を実践できるようにすることを研究の目的とする。

(2) 目指す生徒像

健康で安全な食生活を営むことのできる人間性豊かな将来のスペシャリストとなる生徒

【目指す生徒像に迫るための手立て】

- ア 「食」に関する専門知識と技術の深化のための工夫
 - ・基礎・基本の定着…資格取得への取組、栄養学指導の充実、科学的視点に立った教科指導、食環境と食の安全教育のための教材資料収集
 - ・他教科との関連を図った指導計画…「保健」の学習計画・内容の把握
- イ 問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度の育成のための工夫
 - ・地域連携…聾学校との交流会、外部講師の招へい、就業体験の実施
 - ・学習の成果を発表…卒業パーティーの開催
 - ・創意工夫ができる授業…テーブルコーディネート実習
- ウ 支援と評価の工夫
 - ・個に応じた支援…「実習ノート」の活用
 - ・成就感・達成感を育む評価…自己・他者評価の活用、実技テストの実施

3 学習内容の把握

(1) 生活文化科の3年間の家庭科目

本校生活文化科は、コース選択制を設けており、2年生から被服コースと食物コースに分かれる。家庭に関する学習は、**資料1**のように行っている。表内の数字は、単位数を表している。

【資料1 「家庭」に関する教育課程】

○は食物コース、△は被服コースの選択科目である

	1年	2年	3年
家庭	家庭総合 4		
専門科目	生活産業基礎 1	生活産業基礎 1	課題研究 3
	ファッショントデザイン 4	家庭情報処理 2	家庭情報処理 2
	フードデザイン 3	ファッショントデザイン 2	発達と保育 2
		被服製作 △ 3	被服製作 △ 5
		フードデザイン 3	家庭看護・福祉 ○ 2
		選択調理 ○ 3	調理 3
		生活文化 2	選択調理 ○ 3

(2) 食物分野のシラバス

「食育」で必要とされる学習は、3年間を通しての実践のため、本学科食物分野のシラバスを作成した。

(別添資料)シラバスから「食育に関する学び」である食文化・栄養・食品・調理の学習は、おおむね網羅していることが把握できる。

科目「フードデザイン」には、平成25年度から食育・食育推進活動の単元が入るようになっている。

4 研究実践

(1) 「食」に関する専門知識と技術の深化のための工夫

- ア 基礎・基本の定着
 - (ア) 資格取得への取組

社会に対応できる職業人となるスペシャリストを目指して、文部科学省後援である全国高等学校家庭科食物調理技術検定に挑戦している。知識や技術の基礎・基本の定着を図ることを狙いとし、専門科目「フードデザイン」では1年生の1学期に4級を、2学期に3級を受験する。「選択調理」で2年生の1学期に2級を、3年生の1学期に1級を受験する。



4級検定実技試験の様子
きゅうりの輪切り



3級検定実技例
魚のムニエル



3級検定実技例
鶏肉と野菜の煮物



2級検定実技例
17歳女子高校生の通学用弁当



1級検定実技例
45歳母の誕生日

① 検定の内容について

1～4級までの食物調理検定の内容を資料2に示す。検定に向けて、計画的に学習を進めることができるように生徒に提示するプリントを資料3に示す。

【資料2 食物調理検定の内容】

級	検定の程度・内容	実施時間	合格点	指導上の留意点等
4級	程度…調理の基礎である切り方・計量ができる。基本的な調理法の要點が分かる。 内容…切り方・計量・基礎知識	切り方 30秒 計量 2分 基礎知識 8分	35/50	・包丁の扱い方（包丁の使い方や食品の押さえ方）の基本を習得させる。 切り方練習 5回（計測 5/5回）
3級	程度…食品の調理上の性質等を理解し、日常食の調理ができる。献立作成の基礎となる事柄や各種調理法の特徴・要點が分かる。 内容…指定調理、4つの食品群の年齢別・性別・身体活動レベル別食品構成の目測、調理および食生活に関する筆記試験	調理 40分 筆記試験 30分	実技 60/80 筆記 10/20	実技例 ・さつま汁…野菜の切り方を押さえる。 ・牛奶豆腐…寒天の扱い方を押さえる。 実技練習 4回（計測 2/4回）
2級	程度…食品の栄養的特徴等を理解して、課題に応じた日常食の献立作成及び調理ができる。 内容…指定材料を使用した日常食の献立作成及び調理、調理・栄養・食品等に関する筆記試験	献立作成 30分 調理 50分 筆記試験 30分	実技 60/80 筆記 10/20	・一人一人の生徒と向き合うことで、効率性を上げる。料理の基本を押さえ、廃棄量に気を付けさせること、彩りよく盛り付ける工夫、段取り力を特に強調して指導する。 実技練習 5回（計測 3/5回）

1級	程度…高度な技術が調理に応用でき、課題に応じた供応食・行事食等の献立作成及び調理ができる。 内容…指定調理（2品）を含めた供応食・行事食等の献立作成及び調理、調理・食品衛生等に関する筆記試験	献立作成 30分	実技 60/80 筆記 10/20	・日頃、食べ慣れていない料理の献立を作成するため、過去の作品例や写真を多く提示する。段取り力を強化できるように指導する。
		調理 90分 筆記試験 30分		・栄養摂取量を、細かく点検し、家族の好みも確認しながら献立作成を進める。 実技練習 11回（計測 2/11回）

【資料3 生徒配付用プリント】

3年 選択調理 ～検定までのスケジュール～

7月の本番に向けて、積極的に取り組みましょう。

月・日	学習内容
4月 13日 (水)	2限授業 シラバス説明後、座学、献立作成
14日 (木)	実習説明
20日 (水)	実習（ホワイトソースの作り方と応用調理、オレンジババロア）
21日 (木)	座学、小テスト①
27日 (水)	実習（ホワイトソースの作り方と応用調理、オレンジババロア）
28日 (木)	座学、小テスト②
5月 11日 (水)	部分練習（1）
12日 (木)	座学、小テスト③
18日 (水)	中間考查
19日 (木)	調理専門学校講師を迎えて特別講習会
25日 (水)	部分練習（2）
26日 (木)	座学、小テスト④
6月 1日 (水)	部分練習（3）
2日 (木)	献立修正、小テスト⑤
8日 (水)	部分練習（4）
9日 (木)	献立修正、小テスト⑥
15日 (水)	フルコース第1回練習（前半） 後半は第2調理室で実習又は筆記の勉強
16日 (木)	献立修正、小テスト⑦
22日 (水)	フルコース第1回練習（後半） 前半は第2調理室で実習又は筆記の勉強
23日 (木)	献立修正、筆記過去問題
28日 (火) 29日 (水)	期末考查
7月 6日 (水)	フルコース第2回練習（前半）
7日 (木)	筆記過去問題
8日 (金)	業後1級 筆記試験本番
13日 (水)	フルコース第2回練習（後半）
14日 (木)	献立筆記テスト
20日 (水)	終業式

☆授業の毎時間、下記の日程で筆記試験対策の小テストを行う。(10分程度)

平成22年度家庭科問題集 食物編 (問題集目次*のマークが1級の範囲)

日 程	範 囲
4月21日(木)	第1回 p32~34, 44~57
28日(木)	第2回 p58~67
5月12日(木)	第3回 p97~103
26日(木)	第4回 p123~128
6月2日(木)	第5回 p129~133, 145~147
9日(木)	第6回 p147~156
16日(木)	第7回 p157~163

☆普段から気を付けていて欲しいこと☆

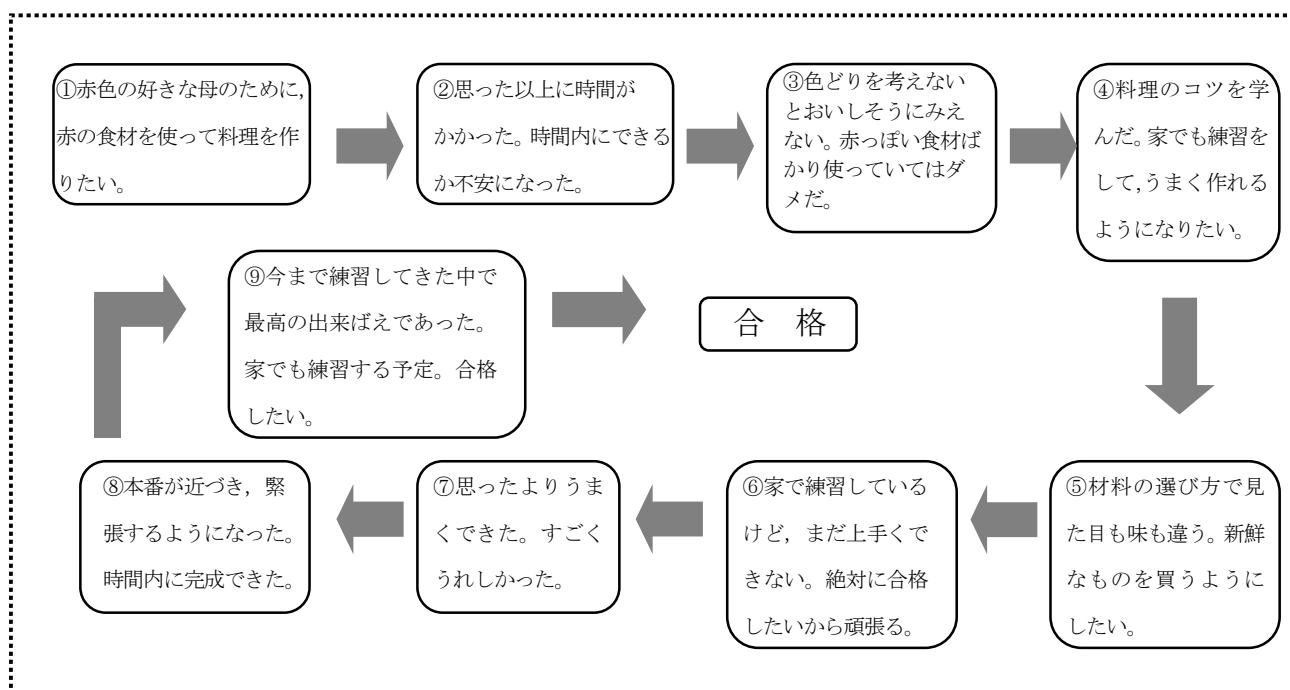
- ①1級は日常食ではない。
- ②見た目の色、盛り付け方が重要視されるので、付け合わせやソースなどもバランスを考えて、カラフルな献立を作る。
- ③多くの料理専門書を参考にする。

② 食物調理検定を終えて

技術検定は、食に関する知識と技術の定着に役立った。包丁を持つ手もおぼつかない生徒が3年間で高度なかつらむきや飾り切りまでを習得できた。各級の合格を目指して、学習に対する意欲は高かった。合格できた達成感は、本人・家族・教員も大きい。生徒との会話から、家庭で練習を行うことで更に、家族に見守られて、家族の絆もより深まっていると感じられた。生徒は、健康のために食べることと、人のために作る楽しさを体感できたようである。生徒Aの実習記録の変容は、資料4の通りである。

母の好きな色を料理に取り入れるが、色の偏りがあるっては、おいしそうに見えないことに気付く。その後、プロの料理人から料理のコツを学び、食材選びにも気を遣うようになる。家庭でも練習を繰り返しながら、合格に向けて練習を積む。不安と精神的圧力と戦いながら実技試験に臨んだ。検定への挑戦から精神的な成長もみられた。「食」に関する専門知識と技術の深化のために、基礎・基本の定着を目指して技術検定に挑戦するための学習を充実させているが、人を思いやる心や精神力、クラス全員で団結して目標に向かい努力する等の人間としての成長も顕著である。

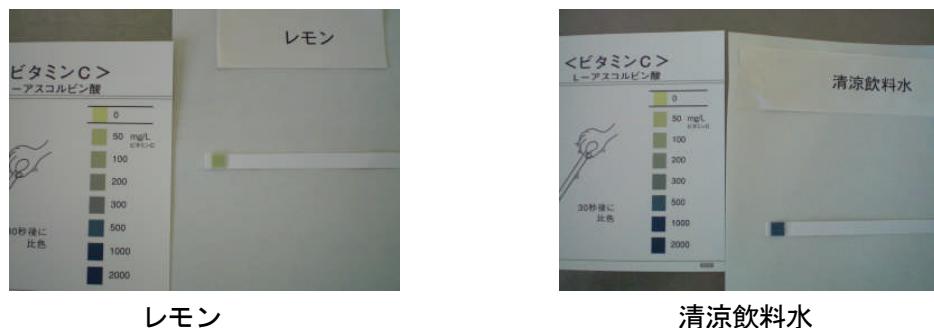
【資料4 抽出生徒の変容】



(イ) 栄養学指導の充実

本研究のアンケート調査から、「家庭科の学習で、もう少し学びたいと感じられた学習内容は何か」と

いう問い合わせに対して、「栄養についても深く学びたい」という結果が出ている。栄養に関する学習は、小・中学校でも行われているが、高校生になっても授業の導入段階で5大栄養素を問う質問にも答えられないことがあり、あまり定着できていない。高等学校においても定期考査の結果を見ると、他の学習内容と比較して栄養についての理解は不充分であり、学習到達度が低い。現在、取り入れている実験は、砂糖の加熱による変化、米粉のでんぷんとたんぱく質グルテンの特徴を知るものである。これらは、印象深く実験結果を覚えており、洋菓子や和菓子、パンや麺の調理実習時にも身に付いた知識が生かされていることから、栄養に関する実験を更に加えていく必要性を感じた。そこで、生徒と共に授業後に「ビタミンCの抽出実験」を実施してみた。身近な野菜や果物・いも類やビタミンC添加の清涼飲料水を使い、予想を立てながら実験を進めた。この実験を行う生徒の様子を見ると、未知のものと出会う感動を得て、知的好奇心を高める段階までもっていけたのではないかと感じられた。それぞれの食材に含まれる主な栄養素は何かということを十分認識した上で、人体と栄養との関係について理解を深めさせてていきたい。



(イ) 科学的視点に立った教科指導

料理は、感覚的に「おいしそう」から興味をもつ。「おいしそう」から発展して、論理的に追究することも食事と調理の楽しみを高める魅力につながる。料理を食べて「おいしい」と満足して終わらずに、なぜおいしいのかを科学的に答えることができるよう、その根拠やデータを踏まえて、理屈で覚えさせる指導が大切である。生徒にはレシピ通りに作るだけでなく、行間の読み取りができる、なぜこうするのかを理解して食材そのものの味を生かす技能を身に付けさせていくべきである。資料5の作り方の吹き出し部分はレシピを見て、なぜそうするのか等が記入されていなくても生徒に理屈で覚えさせたい部分を示している。

【資料5 献立例 帆立貝ときのこのソテー 生野菜添え】

2人分

ホタテ貝柱（生食用）	2個	〈サラダ用野菜〉	
〈きのこ〉		ベビーリーフ	1袋
生しいたけ	2枚	サニーレタス	2枚
マッシュルーム	4個	サラダ用ほうれん草	1束
エリンギ	1本		
にんにく	大2片	白ワインビネガー	適量
〈飾り用〉		E.X. V. オリーブオイル	大さじ1
ピーナッツまたはカシューナッツ	適量	塩	適量

作り方

- ① ホタテ貝柱は片側に細かな包丁目を入れて3%の塩水につけて30分位おく

脱水ができる塩味も入るから。

② きのこ類は石突きを取り、汚れを拭き取り、食べやすい大きさに切っておく。
③ にんにくは、皮をむき、芽を取り縦半分に切る。

火にかけると芽からこげるから。

④ フライパンにEX. V. オリーブオイルとにんにくを入れて火にかけ、充分にうま味を出し、取り出す。

オリーブオイルは沸点が低いため、高温になるのが早い。
にんにくは焦がさないようにして香りを出したい。

⑤ 余分な水分を拭き取ったホタテ貝柱にEX. V. オリーブオイルをまぶし、4のフライパンに入れて焼く。7分目位まで火が通ったら取り出す。

酸化臭がつかないように油を少なめにするため。

ホタテのおいしい要素である生の甘みを残すためと、メイラード反応をおこさせ、うま味とこうばしさを出すため。汁も出てこなくてうま味を逃がさないから。

⑥ 更にきのこ類を加え、分量外のEX. V. オリーブオイルを少し加えて炒める。きのこ類が炒まったら、塩を入れて、白ワインビネガーを加える。

塩を先に入れると水分が出てしまう。塩を先にふらないと、焦げ色もしっかりとついて炒めることができるため、塩は後で入れる方がよい。

⑦ ボウルにサラダ用野菜を入れて、炒めたきのこ類と炒めた時に出た汁を加える。

⑧ ホタテ貝柱とサラダを盛り付け、少量のEX. V. オリーブオイルとナツツを振る。

ほうれん草などの青菜に含まれるβカロテンは脂溶性ビタミンなので、脂質を含む種実類と組み合わせるとβカロテンの吸収率を高めることができる。種実類は抗酸化物質なので、βカロテンの抗酸化力をいっそう高めることができる。組み合わせにより、栄養価を高め合うことになる。また葉物野菜と一緒に盛り付けると色どりがよくなり、おいしそうに見える。更に食感もよくなり、よりおいしさを増すように感じられる。

(イ) 食環境と食の安全教育のための教材資料収集

現在、飽食の時代と言われ食品も多様化した。食料品の小売り・卸売りや飲食店での商品提供において、生産地の偽装(2001年、2003年)、豚肉・鶏肉等の混入ひき肉販売で問題になった原材料偽装(2007年)、消費期限(2007年)・賞味期限(2007年)偽装、食べ残しの再提供(2007年)や事故米食用偽装転売といった食用の適否(偽装米流通)(2008年)等、本来とは異なった状態で流通・市販がなされた。消費者は安価で調理が安易なものを最優先に商品を選択している傾向にあり、生産者や業者はコストを下げないと利益がでないのが現状である。倫理観が問われるところもあるが、食の安全よりも利益を上げることを優先せざるを得ない背景も読み取れる。

食の安全と環境は、グローバル化に対応させるために、日本国内だけでなく世界に視点を据えて指導していくことは言うまでもない。日本の食卓は外国からの輸入に大きく依存しており、現在の食生活を今後も維持し続けることができるとは言えない。

このような状況下では、食の安全と環境を守るために、教科指導で食品選択能力を伸ばす指導を重要視すべきであると考える。ここで品質表示に着目して、生鮮食品や加工食品の表示について押さえ、原材

料や生産地だけでなく、食品添加物や遺伝子組み換え食品、アレルギー物質を含む食品などの情報について学習し、食品選択の仕方を考えさせる。関連して、フェアトレードやオーガニック・植物油脂（どうもろこし、パーム椰子油）、バーチャルウォーターについて理解させ、学びを深め、プロシューマー（どういうものを作つてほしいか言える人）を育てていきたい。生徒が理解しやすい視聴覚教材を含む食環境と食の安全教育のための教材収集を充実させたい。

イ 他教科との関連を図った指導計画

保健の学習内容には、「現代社会と健康」「社会生活と健康」の単元があり、食物分野の内容と関連のある部分がある。保健の年間指導計画を事前に把握する。保健で健康を考えた食品表示等を既習した後に、フードデザインで「健康と食生活」の単元について学習することから、品質表示等について復習をしながら、調理にかかる費用との関連づけやライフステージごとに必要な栄養の変化について理解させていく授業展開になる。

その他、社会や理科の関連教科との連携を図り、食に関する指導を適切に行うとよいのではないかと考えられる。

(2) 問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度の育成のための工夫

ア 地域との連携

(ア) 特別支援学校との交流会

本校では、学科行事を通して、県立名古屋聾学校との交流会を行っている。食に関する活動では、一緒にお菓子作りをしている。食物コースの2年生が話し合いをし、お菓子の候補を考えて試作をし、よりよい内容にしたいと意欲的である。生徒たちは、特別支援学校の生徒と一緒に作ることを楽しみに、事前準備に余念がない。交流会に参加した生徒たちは、作り方を説明し、一緒にお菓子作りができたことに満足していた。積極的にふれあい交流ができた。これは食事を通して人間関係づくりができた一例と言える。生徒からは、次に交流会をする時は、こういうお菓子にしたらどうかとか、ラッピングに工夫したい等の前向きな感想の記述がみられ、次回の課題も見付けることができた。



～名古屋聾学校の生徒からの手紙より～

「実際に友達（古知野高校生）から教えてもらいながら作ったのがとても楽しかったです。話し掛けられて、とても嬉しく思いました。私も家族に作って、食べてもらおうと思いました」

名古屋聾学校の生徒と一緒にお菓子作り

(イ) 外部講師の招へい

3年生の科目「調理」では、外部講師による「調理講習会」の講義・実習を実施している。調理士専門学校の先生を招き、生徒はプロの技を身近に見ることができ、料理のコツを押さえることができる。講師の先生から、生徒がメモを取り質問する前向きな姿勢に高評をいただいた。

また、同様に3年生の科目「調理」では、外部講師による「テーブルコーディネート」の講義・実習を実施している。プロのコーディネートの斬新さは吸収することばかりで、この講習後は一品、一品の盛付けに心をこめ、更には全体の調和も考えたテーブルコーディネートができるようになった。この講義で学んだことが卒業パーティーの盛りつけ方に生かされており、確実に受講前よりテーブルコーディネートの力が付いていると実感できる。

本学科にとって外部講師による講義・実習は、生徒のみならず教員にとっても学ぶ機会になり、有意義な授業としてとらえており、今後も継続していきたいと考えている。



調理講習会

(ウ) 就業体験の実施

本学科2年生を対象に夏休みに2日間就業体験を実施している。この体験は、食を通じた地域との交流であり、キャリア教育を充実するための社会や職業に関わる体験的な学習の機会でもある。生徒に自己と社会の双方についての多様な気付きや発見をさせていると実感できる。また、地域企業との関わり合いをもつことにより、生産者と消費者との交流の促進にもなると考える。



ラッピングの説明を受ける



技術指導を受ける①



技術指導を受ける②

イ 学習成果の発表

(ア) 卒業パーティーの開催

3年間の学習の集大成として、3年生の2月に卒業パーティーを行っている。普段お世話になっている教員などを招待する。招待状、献立、当日の運営にいたるまで、すべて生徒の企画によるものである。身に付けた技能を披露する場でもあり、日本料理・中華料理・西洋料理を食べながら、和やかな時間を過ごす。各種料理を作ることで日本の旬に気付き、自然の恵みに感謝する言葉を聞くことができる。卒業前に、お世話になった教員とのコミュニケーションをとる最後の交流会になる。招待者の立場に立って料理を考え、おいしく笑顔で食べてもらえるように、調理に全力を注ぐ姿に成長を感じとることができる。



中華料理



西洋料理



日本料理



デザート各種

(3) 支援と評価の工夫

ア 個に応じた支援

予習カードを配布して、事前に提出させている。実習中はデモンストレーションを見せ、作り方のポイントを記録させている。事後は感想や自己評価を記入させて、翌日までに提出することになっている。実験や実習を行った際のまとめを、毎回「実習ノート」に記入させている。ノートへの記録には、日頃食事の支度をしてくれる家族への感謝の気持ちを表す記述がみられる。毎回、教員は点検をして個別に対応することにしている。ここには、実習の疑問点や反省点、今後の注意事項等の記入がある。これを受け一人一人に朱書きで回答し、助言をしている。

イ 成就感・達成感を育む評価

授業や課題のまとめをするレポートに自己評価を記入させて、自分を見つめる機会にしている。生徒が向上心をもち、実践する喜びを味わうことにつなげている。また、生徒同士や家族からのコメント欄を設けており、客観的な評価を知ることができる。他者から高く評価された時、学ぶ楽しさと技能を身に付けた達成感を味わうことができる。

技術検定の事前に、きゅうりの切り方やかつらむきなどの実技の小テストを実施することで、段階的に技術を高めていくことができる。例えば、食物調理検定4級きゅうりの輪切りは、所定時間30秒以内に条件である0.2cm以内の厚み50枚以上的小口切りを切ることが合格ラインであるが、始めから50枚を目標にせず、検定試験本番までに、徐々に合格ラインをあげ、30枚を目標とするテストの場合、目標達成できたらA、25~29枚切れたらB、15~24枚をC、1~14枚をDとして、C以下は再テストを授業後に行うようにしている。目標を生徒の実状に合わせて設定することで、「やればできる」という気持ちにつなげることができた。



きゅうりの輪切り実技テスト

5 実践の成果と今後の課題

技術検定合格に向けての指導は、知識の習得のみならず、そこに付随する生徒一人一人の豊かな人間性を育む上で教育効果が大きい。初めはなかなか前向きに取り組むことができなかつた生徒が、繰り返し練習することによって自信をもつことができ、そこから家族の好みなども考えて献立作成をし、料理をするようになった。「食」の学びは、技術検定に向けての指導のみならず、3年間の学習を通して、心と体をつくり豊かな感性を育てることにつながっていくと感じられた。

今後の高等学校家庭科における「食育」の課題は、栄養指導の充実とレシピ通りにつくる料理ではなく、科学的視点に立った指導を心掛けことであると考えられる。更に、食品の価値については、食の安全、フェアトレードにみられる人権問題、食品の原料と自然環境との関連、多文化理解など、ESD（持続可能な発展のための教育）の視点に立った家庭科教育を進めていくことが不可欠である。

「食育」を率先して担当する教員として、安全な「食」は生命を保障し、おいしい「食」は幸せを保障することを生徒に実感させて、将来に希望をもって生きる人間に育てていきたい。

〈参考・引用資料〉

『食育基本法』 内閣府 2005年

『第2次愛知県食育推進計画「あいちの食育いきいきプラン2015」』 2011年5月発表

『カラダと健康の疑問に答える栄養「こつ」の科学』 佐藤秀美 著 柴田書店 2010年3月

『基礎からわかる・授業に活かせる食育指導ガイドブック』 中村丁次 田中延子監修 成瀬宇平

中丸ちづ子 久野仁 日毛清文 編 丸善出版 2007年

『キャリアガイダンス』 リクルート 2011年10月

『平成23年度 全国高等学校家庭科 被服製作技術検定・食物調理技術検定 指導要項』 財団法人全国高等学校家庭科教育振興会 2011年4月

【別添資料】

フードデザイン(1年) 年間学習指導計画 (シラバス)

科目	学科	学年	単位数	教科書	副教材
フードデザイン	生活文化	1	3	フードデザイン (実教出版)	ビジュアルワイド家庭科 食品成分表 高等学校家庭科実験実習の手引き [食物・入門] [食物・上]
学習目標	食生活に関する基本的な知識と技術を身につけ、食事を総合的にデザインできる力を養う。				
学習の仕方	<ul style="list-style-type: none"> 授業形態は、2時間連続の実習と1時間の座学である。 実習ノートは事前に記入し、実習に望む。実習内容、実習後は反省、感想を記入し、実習翌日に提出する。 				
評価の方法	<ul style="list-style-type: none"> 定期考査、課題考査、作品点、平常点（授業態度、実習の取組、実習ノートの提出状況、忘れ物、遅刻等）についてすべてを総合評価する。 実習ノート、夏休み及び冬休みの課題は、完成したものを評価の対象とする。 				

年間指導計画

学 期	月	学習内容	学習目標	評価の観点	備考 (持ち物)
1	4	<p>【実習】</p> <p>1：ごはん・みそ汁・厚焼き卵</p> <p>2：折松葉のすまし汁・親子どんぶりなど</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育 ・食育推進活動 ・調理の基本 ・栄養計算 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・だしの取り方 ・食育について ・調理の基本について ・栄養計算 	<p>実習に意欲的に取り組むことができたか。</p> <p>【積極性、質問の数、忘れ物の有無など】</p>	<p>【実習】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・エプロン ・三角巾 ・実習ノート
	5	<p>【実習】</p> <p>3：家庭科食物調理技術検定4級実技練習</p> <p>4：スパゲティナポリタン・レモンスカッシュ</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭科食物調理技術検定4級問題演習 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パスタのゆで方について ・家庭科食物調理技術検定4級の技術取得を目指す 	<p>実習内容を理解し、正しい調理方法で行えたか。</p> <p>【調理技術や出来上がった作品など】</p>	<p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・教科書 ・食品成分表 ・手引き ・実習ノート
	6	<p>【実習】</p> <p>5：コンソメスープ・オムライスなど</p> <p>6：ポタージュスープ・ハンバーグステーキ</p> <p>7：卵白の起泡性（実験）</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚介類、肉類の特徴と性質 ・卵の特徴と性質 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・肉類の取り扱いや加熱について ・魚介類の取り扱いについて ・卵の取り扱いや凝固について ・卵の起泡性について 	<p>グループで役割分担をし、効率よく実習できたか。</p> <p>【調理、実験の所用時間】</p>	<p>身だしなみを整</p>

	7	<p>【実習】</p> <p>8：あじのムニエル・野菜サラダ 9：寒天・ゼラチン（実験）</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> 豆類、野菜類の特徴と性質 寒天、ゼラチンの特徴と性質 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> あじの三枚おろし 寒天・ゼラチンの違いや特徴について 豆類の特徴について 野菜類の特徴について 	<p>え、正しい服装で実習に取り組めたか。</p> <p>【髪の毛、爪など】</p> <p>後片付けや掃除を適切に行うことができたか。</p> <p>実習内容を整理してまとめることができたか。</p> <p>【ノートの提出期限、結果、まとめ、考察、疑問など】</p>
2	9	<p>【実習】</p> <p>10：涼麺・炒菜・奶豆腐 11：いも類の加熱（実験） 12：肉じゃが・ほうれん草のごまあえ</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> いも類、くだもの特徴と性質 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> いも類の加熱について 煮物について くだもの特徴について 	<p>実習内容を整理してまとめることができたか。</p> <p>【定期考査、小テストの結果など】</p>
	10	<p>【実習】</p> <p>13：家庭科食物調理技術検定3級実技練習</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> 家庭科食物調理技術検定3級問題演習 	<ul style="list-style-type: none"> 家庭科食物調理技術検定3級の技術取得を目指す 	
	11	<p>【実習】</p> <p>14：ミルクレシピ（実習） 15：砂糖の変化・カスタードブディング（実験） 16：米粉・みたらし団子（実験）</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛乳、穀類、砂糖の特徴と性質 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛乳の特徴について 穀類の特徴について 砂糖の加熱による変化について カスタードブディングについて 	<p>学習内容を理解することができたか。</p> <p>【定期考査、小テストの結果など】</p>
	12	<p>【実習】</p> <p>17：小麦粉・グルテン（実験） 18：清湯三鮮・饅頭 19：クリスマスケーキ</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> 種実類、油の特徴と性質 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 小麦粉の性質について ドレッシングについて クリスマスケーキのデコレーションについて 種実類・油の特徴について 	<p>食について理解し、自らの食生活を改善したり、見つめ直す機会をもつことができたか。</p>
3	1	<p>【実習】</p> <p>20：茶碗蒸し・天ぷら 21：こんにゃく（加工食品）</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> 海藻類、きのこの特徴と性質 寒天の特徴と性質 調味料・香辛料について 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 海藻類の特徴について きのこの特徴について 加工食品について 調味料について 香辛料について 	<p>日常的に実習を活用する機会を作ることができたか。</p>
	2	【座学】	<ul style="list-style-type: none"> 嗜好食品について 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> その他の食品について 	<ul style="list-style-type: none"> その他の食品について 	

フードデザイン(2年) 年間学習指導計画(シラバス)

科目	学科	学年	単位数	教科書	副教材
フードデザイン	生活文化	2	3	フードデザイン (実教出版)	ビジュアルワイド家庭科 食品成分表 高等学校家庭科実験実習の手引き [食物・上]

学習目標	<ul style="list-style-type: none"> 栄養、食品、献立、料理などに関する内容について食物に必要な知識と技術を習得させる為に調理実習を取り入れ、体験的な学習を通して理解を深める。 栄養を満たすという視点のみでなく、食の文化的な意味を踏まえて精神的な満足を得るため、食事を作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画・実践できる能力を身に付ける。
学習の仕方	<ul style="list-style-type: none"> 毎回の授業内容を理解し、指示通りの技法で作業を進める。分からぬところは必ず質問をして確実に理解する。 実習ノートは事前に記入し、実習に臨む。実習内容、反省、感想を記入し、実習翌日に提出する。
評価の方法	<ul style="list-style-type: none"> 定期考查、課題考查、作品展、平常点(授業態度、実習の取組、実習ノートの提出状況、忘れ物、遅刻等)について総合評価する。 実習ノート、夏休み及び冬休みの課題は、完成したものを評価の対象とする。

年間指導計画

学期	月	学習内容	学習目標	評価の観点	備考 (持ち物)
1	4	<p>【実習】</p> <p>1:みそ汁・だし巻き卵・えのきとしらたきしぐれ煮・即席かくや漬け</p> <p>2:あじのつみ入れのすまし汁・菜飯・田楽</p> <p>【座学】</p> <p>・食事摂取基準</p>	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> だしの取り方 あじの三枚おろし 食事摂取基準について 	<p>【実習】</p> <p>実習に意欲的に取り組むことができたか。</p> <p>【積極性、質問の数、忘れ物の有無など】</p> <p>実習内容を理解し、正しい調理方法で行えたか。</p> <p>【調理技術や出来上がった作品など】</p> <p>グループで役割分担をし、効率よく実習できたか。</p> <p>【調理、実験の</p>	<p>【実習】</p> <p>・エプロン</p> <p>・三角巾</p> <p>・実習ノート</p> <p>【座学】</p> <p>・教科書</p> <p>・食品成分表</p> <p>・手引き</p> <p>・実習ノート</p>
	5	<p>【実習】</p> <p>3:ブッフェ(サンドイッチ・魚の冷製盛り合わせ・二色ゼリー)</p> <p>4:しめ卵の吸い物・たきおこわ・煮魚・木の芽あえ</p> <p>【座学】</p> <p>・炭水化物</p>	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ブッフェについて 煮魚の調理方法 炭水化物について 		
	6	<p>【実習】</p> <p>5:炒飯・白菜丸子湯・拌黄瓜</p> <p>6:紅焼茄子・桂花鶏・鶏蛋</p> <p>【座学】</p> <p>・脂質</p>	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 中国料理について 脂質について 		

	7	<p>【実習】</p> <p>7 : 洋風朝食 (トーストカップ・プレーンオムレツ・コールスローサラダ)</p> <p>8 : 幕の内弁当・せん茶</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・たんぱく質 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卵の取扱い方や凝固について ・弁当について ・たんぱく質について 	<p>【所用時間】</p> <p>身だしなみを整え、正しい服装で実習に取り組めたか。</p> <p>【髪の毛、爪など】</p> <p>後片付けや掃除を適切に行うことができたか。</p>
2	9	<p>【実習】</p> <p>9 : たい飯・菊花豆腐のすまし汁・野菜の煮物</p> <p>10 : すし (巻きずし・いなりずし)・ほうぼうのすまし汁</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ビタミン 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・飾り切りの方法 ・煮物の調理方法 ・すしの調理方法 ・ビタミンについて 	<p>実習内容を整理してまとめることができたか。</p> <p>【ノートの提出期限、結果、まとめ、考察、疑問など】</p>
10		<p>【実習】</p> <p>11 : 易消化食 (お粥・小田巻き蒸し・蒸魚ホワイトソースかけ)</p> <p>12 : マカロニグラタン・カスタードプリン</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・無機質 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・易消化食について ・ホワイトソースについて ・無機質について 	<p>学習内容を理解することができたか。</p> <p>【定期考查、小テストの結果など】</p>
11		<p>【実習】</p> <p>13 : 鍋貼餃子・糖醋全魚</p> <p>14 : クラムチャウダー・パプリカチキン</p> <p>15 : ロールキャベツ・クッキー・紅茶</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水 ・食欲と食事 ・消化のしくみ 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚の取り扱いについて ・貝と鶏肉の取り扱いについて ・挽き肉の取り扱いについて ・水について ・消化、栄養について 	<p>食について理解し、自らの食生活を改善したり、見つめ直す機会をもつことができたか。</p> <p>日常的に実習を活用する機会を作ることができたか。</p>
12		<p>【実習】</p> <p>16 : クリスマス料理 (オードブル・ローストチキン・オレンジエード)</p> <p>17 : 正月料理 (口取り・柿なます)</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康と食生活 ・食料資源と貿易の現状 ・食品の流通 ・食品の加工 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・行事食について ・食品の生産と流通について 	<p>日常的に実習を活用する機会を作ることができたか。</p>
3	1	<p>【実習】</p> <p>18 : コーンスープ・きすのベニエ・ババロア</p> <p>19 : 芙蓉蟹・拌 菜・焼壳</p> <p>20 : 客膳料理 (汁物・蒸し物・焼き物・酢の物)</p>	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ゼラチンの取り扱いについて ・客膳料理について 	

		【座学】 ・献立作成	・献立作成について		
2		【座学】 ・献立作成	・献立作成について		
3					

選択調理(2年) 年間学習指導計画 (シラバス)

科目	学科	学年	単位数	教科書	副教材
選択調理	生活文化	2	3	フードデザイン (実教出版)	・ビジュアルワイド家庭科 ・資料+食品成分表 (東京書籍) ・高等学校家庭科実験実習の手引き[食物・下] ・調理1 (実教出版)

学習目標	・食品の栄養的特徴を理解して、課題に応じた日常食の献立作成及び調理ができる。 ・食生活に関する基本的な知識と技術を身に付け、食事を総合的にデザインできる力を養う。
学習の仕方	・授業形態は、2時間連続の実習と1時間の座学である。 ・実習ノートは事前に記入し、実習に臨む。実習内容、反省、配膳図、感想を記入し、実習翌日の1限放課に提出する。
評価の方法	・定期考査、課題考査、作品点、平常点(授業態度、実習の取り組み、実習ノートの提出状況、忘れ物、遅刻等)について総合評価する。 ・実習ノート、夏休み及び冬休みの課題は、完成したものを評価の対象とする。

年間学習計画

学 期	月	学習内容	学習目標	評価の観点	備考 (持ち物)
1	4	【実習】 1 : コンソメクネル・鶏のバスク風・えびと黄桃のサラダ 2 : 青豆蝦仁・珍珠丸子・棒棒鶏 【座学】 ・調理とは ・家庭科食物調理技術検定2級筆記問題演習	以下のことを習得する。 ・もち米の扱い方 ・肉団子の作り方 ・あえ物の要領 ・調理の基本を理解する。 ・家庭科食物調理技術検定 2級筆記合格を目指す。	実習に意欲的に取り組むことができたか。 【積極性、質問の数、忘れ物の有無など】 実習内容を理解し、正しい調理方法で行えたか。	【実習】 ・エプロン ・三角巾 ・実習ノート 【座学】 ・教科書 ・食品成分表 ・手引き
	5	【実習】 3 : 家庭科食物調理技術検定2級実技試験の連習	・家庭科食物調理技術検定2級合格を目指す	【調理技術や作品など】 グループで役割分担をし、効率よく実習できたか。	・食品成分表 ・手引き
	6	【座学】 ・家庭科食物調理技術検定 2級献立表の作成 2級筆記問題演習			・実習ノート
	7				
2	9	【実習】	以下のことを習得する。	【調理の所要】	

		<p>4 : 冷やしとろろ汁・とうがんとゆばの煮物・なすのしげ焼き 5 : きすの吸い物・ごまどうふ・信濃蒸し</p> <p>【座学】 調理方法の特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・山いもの扱い方ととろろの作り方 ・茄子の扱い方 ・白あえの作り方 ・松葉開きと結びきず ・ごま豆腐の作り方 ・くず粉の性質と調理 ・霜降りの目的と方法 ・魚介類のすり身の性質と調理 	<p>【時間】 身だしなみを整え、正しい服装で実習に取り組めたか。 【髪の毛、爪など】 後片づけや掃除を適切に行なうことができたか。 【ノートの提出期限、結果、まとめ、考察、疑問など】</p>	
10		<p>【実習】 6 : フラワーサンド・ミートローフ・ハワイアンサラダ 7 : 野菜のポタージュ・きすのコルベール・フルーツサラダ 8 : パンプキンスープ・鮭のソテーバジリコ風味・グリーンサラダ 【座学】 ・食品の調理上の性質</p>	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ブッフェにふさわしい献立を作成できる。 ・ゆで卵の切り方 ・洋風スープにおけるルウの役割と作り方 ・魚の背開き ・料理に適した揚げ油の温度 	<p>学習内容を理解することができたか。</p> <p>【定期考查、小テストの結果など】</p>	
11		<p>【実習】 9 : 涼拌茄子・百花蟹手・咖哩粽子 10 : 干貝粉糸湯・高麗魚片・東坡肉 【座学】 ・食品の調理上の性質</p>	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚介類のすり身の性質と調理 ・野菜の飾り切り ・中国料理のだしの取り方 ・中国料理の衣揚げの方法 ・中国料理の切り方 	<p>学習内容を理解することができたか。</p> <p>【定期考查、小テストの結果など】</p>	
12		<p>【実習】 11 : 口取り五種・赤だし・柚しめじ 12 : クリスマス料理 シーフードカクテル・クリーンスープ・ローストチキン 13 : 雑煮・だて巻き・煮しめ 【座学】 ・食品の調理上の性質</p>	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・口取りの意味 ・大根のかつらむき ・みそ汁のだしと作り方 ・きのこの扱い方と加熱方法 ・スープにおけるルウの役割 ・ローストチキンの焼き方 	<p>食について理解し、自らの食生活を改善したり、見つめ直す機会をもつことができたか。</p>	
3	1	<p>【実習】 14 : さしみ・空也蒸し・魚の姿焼き・黄身しぐれ 15 : 茶懐石 向付・わん盛り・焼き物 【座学】</p>	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本料理の特徴 ・煮物の加熱方法 ・さしみの切り方と盛り付け ・魚の下処理とうねり串の打ち方、盛り付け方 ・わん盛りについて 	<p>日常的に実習を生かす機会を作ることが</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> ・調理の種類と献立 ・日本料理 		できたか。	
2	<p>【実習】</p> <p>16：叉焼肉・如意捲・玻璃白菜</p> <p>17：搾菜肉糸湯・乾焼蝦仁・春捲</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理の種類と献立 ・中国料理 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中国料理の特徴 ・中国料理のだしの取り方 ・中国料理の衣揚げの方法 ・中国料理の切り方 		
3	<p>【実習】</p> <p>18：オードブル・コンソメブルノワーズ・ビーフステーキ・ほうれん草とマッシュルームのサラダ</p> <p>19：ひなずし・はまぐりの潮汁・菜の花のからしあえ</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理の種類と献立 ・西洋料理 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・西洋料理のソースの種類と調理 ・洋風スープだしの取り方 ・ステーキの下処理と焼き方 ・ドレッシングの種類と調理 ・すし飯の炊き方と合わせ酢の混ぜ方 ・潮汁の作り方 ・桜餅の作り方 		

調理（3年） 年間指導計画（シラバス）

科目	学科	学年	単位数	教科書	副教材
調理	生活文化科	3年	3単位	フードデザイン (実教出版)	<ul style="list-style-type: none"> ・ビジュアルワイド家庭科 食品成分表 ・高等学校家庭科実験実習の手引き 【食物・上】

学習目標	食事の意義・役割、栄養や食品、調理の手法、料理様式・テーブルコーディネートなど、食生活に関する基本的な知識と技術を身に付け、食事を総合的にデザインできる力を養う。
学習の仕方	<ul style="list-style-type: none"> ・授業形態は、2時間連続の実習と1時間の座学である。 ・実習ノートは事前に記入し、実習に臨む。実習内容、反省、感想、配膳図、栄養価計算表、食品群別摂取量表を記入し、実習日翌日の1限放課までに提出する。
評価の方法	<ul style="list-style-type: none"> ・定期考査、課題考査、作品点、平常点（授業態度、実習の取り組み、実習ノートの提出状況、忘れ物、遅刻等）について総合評価する。 ・実習ノート、夏休み及び冬休みの課題は、完成したものを評価の対象とする。

年間学習計画

学期	月	学習内容	学習目標	評価の観点	備考 (持ち物)
1	4	<p>【実習】</p> <p>1：スパゲティナポリタンなど</p>	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パスタの種類、麺の太さとソース 	<ul style="list-style-type: none"> ・実習に意欲的に取り組むこと 	<p>【実習】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・エプロ

	2 : 涼拌豆腐など 【座学】 ・調理実習の調理上のポイント	の関係, ゆで方 ・クリームコロッケの作り方, 揚げ方 ・炒め物の要領と中華鍋の扱い方 ・汁物におけるでんぶんの役割	とができたか。 【積極性, 質問の数, 忘れ物など】	ン ・三角巾 ・実習ノート
5	【座学】 ・ライフステージと栄養計画 ・中高年期の栄養計画 【実習】 3 : 老人食 4 : 易消化食	・各ライフステージの心身の特徴と必要な栄養を理解し, それに応じた献立作成や調理ができる。 以下のことを習得する。 ・汁物のとろみの付け方 ・病状に応じた流動食としてのお粥の種類と特徴 ・魚の塩焼きの塩の振り方と焼き方	【座学】 ・教科書 ・食品成分表 ・手引き ・実習ノート 【調理技術や作品など】 ・実習内容を理解し, 正しい調理方法で行えたか。	【座学】 ・教科書 ・食品成分表 ・手引き ・実習ノート
6	【実習】 5 : 貧血食 6 : 肥満食 7 : 糖尿病食 【座学】 ・病人栄養の特徴 ・貧血・肥満・糖尿病	・様々な疾病的特徴と予防のための食事計画を理解し, 疾病に応じた献立作成や調理ができる。	【調理, 実験の所要時間】 ・グループで役割分担をし, 効率よく実習できたか。	【調理, 実験の所要時間】 ・グループで役割分担をし, 効率よく実習できたか。
7	【実習】 8 : 離乳食 9 : 幼児食 【座学】 ・ライフステージと栄養計画 ・乳児期の栄養計画	以下のことを習得する。 ・あえ物の要領 ・いり卵の作り方 ・寒天の性質と調理 ・各ライフステージの心身の特徴と必要な栄養を理解し, それに応じた献立作成, 調理ができる。	【調理, 実験の所要時間】 ・身だしなみを整え, 正しい服装で実習に取り組めたか。	【調理, 実験の所要時間】 ・身だしなみを整え, 正しい服装で実習に取り組めたか。
9	【実習】 10 : 青年期の献立 11 : 妊娠後期の献立 【座学】 ・ライフステージと栄養計画 ・成人期の栄養計画	以下のことを習得する。 ・洋風炊き込み飯の炊飯の要領 ・お粥の種類と特徴 ・各ライフステージの心身の特徴と必要な栄養を理解し, それに応じた献立作成, 調理ができる。	【髪の毛, 爪など】 ・後片づけや掃除が適切に行なうことができたか。	【髪の毛, 爪など】 ・後片づけや掃除が適切に行なうことができたか。
10	【実習】 12 : わん盛りなど 【座学】 ・料理様式と献立 ・日本料理の特徴	以下のことを習得する。 ・ホワイトソースの作り方 ・魚の下処理, ムニエルの焼き方 ・日本料理の歴史, 特徴, 食事作法を理解し, わが国の食文化を見つめ直す。	・実習内容を整理してまとめることができたか。 【ノートの提出】	・実習内容を整理してまとめることができたか。 【ノートの提出】

	11	<p>【実習】</p> <p>13 : 赤だしなど</p> <p>14 : 茶飯など</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・料理様式と献立 ・日本料理の献立, 食卓構成と作法 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・照り焼き魚の焼き方 ・霜降りの目的と方法 ・野菜の飾り切り ・みぞれあえの作り方 <p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いかの性質と扱い方 ・変わり揚げと天ぷらの作り方 ・黄身酢の作り方 ・飾り切りの技術 ・伝統的な日本料理の調理技術 	<p>期限, 結果, まとめ, 考察, 疑問など】</p> <p>・学習内容を理解することができたか。 【定期考查, 小テストの結果など】</p> <p>・食について理解し, 自らの食生活を改善したり, 見つめ直す機会をもつことができたか。</p> <p>・日常的に実習を活かす機会を作ることができたか。</p>
	12	<p>【実習】</p> <p>15 : ビーフスチューなど</p> <p>16 : コンソメロワイアルなど</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・料理様式と献立 ・西洋料理の特徴, 献立, 食卓構成と作法 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・煮込み料理に適した肉の選択と煮込み料理の方法 ・シュークリーム, パイの作り方 ・肉の筋切りの目的と方法 ・スープの種類と浮き実 ・西洋料理の特徴と食事作法 	
	1	<p>【実習】</p> <p>17 : 冷葷・熱葷など</p> <p>18 : 冬茄豆腐湯など</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・料理様式と献立 ・中国料理の特徴, 献立, 食卓構成と作法 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷前菜と温前菜の特徴 ・二度揚げの目的と方法 ・あんかけ料理のとろみの付け方 ・中国スープの種類と特徴 ・中国料理の特徴と食事作法 	
	2	<p>【実習】</p> <p>19 : 鶏葷栗米など</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・テーブルコーディネートの要素 20: 卒業パーティーの準備 21: 卒業パーティー 日本料理・中華料理・西洋料理 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中国料理独特の特殊材料や下ごしらえの方法 ・中国名での切り方, 調理法 ・パーティー料理の献立作成と調理 	
	3			

選択調理（3年） 年間指導計画（シラバス）

科目	学科	学年	単位数	教科書	副教材
選択調理	生活文化	3	3	フードデザイン (実教出版)	<ul style="list-style-type: none"> ・ビジュアルワイド食品成分表 ・高等学校家庭科実験実習の手引き(食物下) ・調理1(実教出版)
学習目標	<ul style="list-style-type: none"> ・高度な調理技術を応用し、課題に応じた供応食・行事食等の献立作成及び調理ができる。 				
学習の仕方	<ul style="list-style-type: none"> ・授業形態は、2時間連続の実習と1時間の座学である。 ・実習ノートは事前に記入し、実習に臨む。実習内容、反省、感想を記入し、実習翌日に提出する。 				
評価の方法	<ul style="list-style-type: none"> ・定期考査、課題考査、作品点、平常点(授業態度、実習の取り組み、実習ノートの提出状況、忘れ物、遅刻等)について総合評価する。 ・実習ノート、夏休み及び冬休みの課題は、完成したものを評価の対象とする。 				

年間学習計画

学 期	月	学習内容	学習目標	評価の観点	備考 (持ち物)
1	4	<p>【実習】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭科食物調理検定1級献立の指定料理、前菜、汁物の練習 <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭科食物調理検定1級の筆記演習問題 ・家庭科食物調理検定1級の献立作成 <p>【実習】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭科食物調理検定1級献立の指定料理、主菜、副菜の練習 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理の様式を通じ、供応食の献立を理解する。 ・家庭科食物調理検定1級合格を目指す。 ・西洋料理の様式を通じ、供応食の献立を理解する。 	<p>実習に意欲的に取り組むことができたか。</p> <p>【積極性、質問の数、忘れ物の有無など】</p> <p>実習内容を理解し、正しい調理法で行えたか。</p> <p>【調理技術や作品など】</p> <p>グループで役割分担をし、効率よく実習できたか。</p> <p>【調理の所要時間】</p> <p>身だしなみを整え、正しい服装で取り組めたか。</p>	<p>【実習】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・エプロン <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・教科書 <p>【調理】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品成分表 ・手引き
	5	<p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭科食物調理検定1級の筆記演習問題 ・家庭科食物調理検定1級の献立作成 <p>【実習】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭科食物調理検定1級献立料理の通し練習 	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭科食物調理検定1級合格を目指す。 ・中国料理の様式を通じ、供応食の献立を理解する。 		
	6	<p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭科食物調理検定1級の筆記演習問題 ・家庭科食物調理検定1級の献立作成 <p>【実習】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭科食物調理検定1級献立料理の通し練習 <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭科食物調理検定1級の筆記演習問題 ・家庭科食物調理検定1級の献立作成 	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭科食物調理検定1級合格を目指す。 		
	7	【実習】	以下のことを習得する。		【髪の毛、爪など】

		<p>1 : 日本料理（前菜・向付・じぶ煮・えびしんじょわん）</p> <p>2 : 日本料理（口取り・幽庵焼き・かにときゅうりのしょうが酢あえ・なめこの赤だし）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・大根のかつらむき ・飾り切り(菊花, 吸い口) ・しんじょの作り方 ・まぐろの平作りと盛り付け ・じぶ煮の作り方 ・日本料理の様式を通した供応食の献立 	<p>ど】</p> <p>後片づけや掃除を適切に行うことができたか。</p> <p>実習に意欲的に取り組むことができたか。</p>
2	9	<p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭科食物調理検定 1 級の筆記演習問題 <p>【実習】</p> <p>3 : 西洋料理（えびと野菜のテリーヌ・グリーンスープ・伊勢えびのテルミドール）</p>	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・テリーヌの作り方 ・ゼラチンの性質と扱い方 ・ポタージュスープにおけるルウの役割と作り方 ・スープの浮き実と作り方 ・伊勢えびの下処理と焼き方 ・西洋料理の様式を通した供応食の献立 	<p>取り組むことができたか。</p> <p>【積極性, 質問の数, 忘れ物の有無など】</p> <p>実習内容を理解し, 正しい調理法で行えたか。</p> <p>【調理技術や作品など】</p>
	10	<p>4 : 西洋料理（ビーフステーキ・チコリとオレンジのサラダ・ババロア</p> <p>5 : 西洋料理（生鮭のムース・コンソメロワイヤル・ローストチキン・グレープフルーツサラダ）</p> <p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭科食物調理検定 1 級の筆記演習問題 	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ステーキの下処理と焼き方 ・にんじんのシャト一切りとグラッセの煮方 ・ババロアの作り方 ・魚介のムースの作り方 ・ドレッシングの種類 	<p>グループで役割分担をし, 効率よく実習できたか。</p> <p>【調理の所要時間】</p>
	11	<p>【実習】</p> <p>6 : 中国料理（四喜拼盤・彩椒牛肉絲・百花蟹手・東坡肉・家常魚塊）</p> <p>7 : 中国料理（乾焼明蝦・冬瓜連鍋湯・花巻・椰子西米露）</p> <p>【実習】</p> <p>8 : 日本料理（吉野鶏の吸い物・吹き寄せ飯・飛龍頭の含め煮・鰯の姿焼き・利休饅頭）</p>	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・くらげの塩抜き ・食べやすい肉の切り方 ・二度揚げの方法と目的 ・豚肉の油抜き ・チリソースの作り方 ・中華スープの種類 ・イーストの扱い方 ・中国料理の様式を通した供応食の献立 <p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚のうねり串と化粧塩の振り方, 焼き方 ・飛龍頭の作り方 	<p>身だしなみを整え, 正しい服装で取り組めたか。</p> <p>【髪の毛, 爪など】</p> <p>後片づけや掃除を適切に行うことができたか。</p> <p>実習内容を理解してまとめることができたか。</p> <p>【ノートの提出期限, 結果, まとめ, 考察, 疑問】</p>
	12	<p>【座学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭科食物調理検定 1 級の筆記演習問題 	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭科食物調理検定 1 級合格を目指す 	

3	1	<p>【実習】</p> <p>9：日本料理（吸い物・小だいの糸つくり・すずきの有馬焼き・だしまき卵・酢れんこん・炊きあわせ・枝豆飯）</p> <p>【座学】</p> <p>・家庭科食物調理検定1級の筆記演習問題</p>	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・糸つくりの仕方 ・だしまき卵の作り方 ・日本料理の様式を通した供應食の献立 	<p>問など】</p> <p>学習内容を理解することができたか。【定期検査、小テストの結果など】</p>	
	2	<p>【実習】</p> <p>10：西洋料理（まぐろのカルパッチョ・アボガドのスープ・マセドアンサラダ・パエリア・レアチーズケーキ）</p> <p>【座学】</p> <p>・実習のポイント</p> <p>【実習】</p> <p>11：行事食・桃の節句（花ずし・はまぐりの潮汁・たいの松皮作づくり・菜の花のからしあえ）</p>	<p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アボガドスープの作り方 ・洋風炊き込み飯の作り方 ・チーズケーキの種類と作り方 <p>以下のことを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・すし飯の作り方と合わせ酢の混ぜ方 ・かわりずしの作り方 ・潮汁の作り方 ・たいの松皮作りと、盛り付け方 	<p>食について理解し、自らの食生活を改善したり、見つめ直す機会をもつことができたか。</p> <p>日常的に実習を生かす機会を作ることができたか。</p>	
	3				

課題研究 年間学習計画（シラバス）

科目	学科	学年	単位数	教科書	副教材
課題研究	生活文化	3	3		

学習目標	・技術革新の発展や経済社会の変化に対応できる職業人を育成するために、応用力のある知識と技術を身に付け、それらを将来の生活で生かすことができる能力を育てる。
学習の仕方	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回の授業を大切にする。そのためには遅刻・忘れ物等をしない。 ・計画的・意欲的に授業に臨む。 ・記録ノートに活動内容や自己評価、感想や次回の授業の計画等を記入し、水曜日の昼放課までに提出する。次回の授業に必要なものを準備しておく。
評価の方法	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度、意欲、記録ノート、レポート等を総合的に評価する。 ・プレゼンテーションソフトを使った研究発表の評価する。

年間学習計画

学期	月	学習内容	学習目標	評価の観点	備考 (持ち物)
1	4	<ul style="list-style-type: none"> ・オリエンテーション ・テーマ設定、研究計画立案 ・調査・研究 	<ul style="list-style-type: none"> ・全体、講座別ガイダンスを聞き、各自の研究テーマを設定する。 ・年間計画を作成し、研究実践の準備をする。 	研究テーマを設定し年間計画を立てることができたか。	毎週1回ファイアル提出 (水：昼放課まで)

	5	・調査、研究 ・実習	・毎回、記録ノートを記入し、反省や助言などにより、目的に沿った研究に取り組む。	意欲的に調査・研究や実習ができたか。 記録ノートは丁寧に記入できたか。	
	6	・実習	・研究テーマや目的に沿って、調査・研究を進める。		
	7	・考察・整理 ・夏休み課題（レポート 10 枚）	・1 学期分のまとめをする。	1 学期分のまとめができたか。	
2	9	・調査・研究	・研究テーマや目的に沿って、調査・研究を進める。	レポート 10 枚提出	
	10	・実習 ・考察・整理	・研究の考察や整理をする。		
	11	・研究結果のまとめ ・研究レポート作成	・研究結果をまとめ、レポート作成に取り組む。		研究結果をまとめることができたか。
	12		・研究テーマに沿って、レポートを作成する。		意欲的にレポート作成ができたか。
3	1	・研究発表のプレゼンテーション資料の作成	・研究発表に向けて、スライドや原稿を作成する。	レポート 20 枚提出	意欲的にスライドや原稿の作成ができたか。
	2	・研究発表	・研究内容がよく分かるように発表する。		1 年間の研究成果を発表することができたか。
	3				プレゼンテーションソフトによる発表

言語活動を通した思考力・判断力・表現力の育成

－共通教科「家庭」における授業実践 I－

愛知県立名古屋南高等学校 廣瀬 真希子

1 はじめに

本校は名古屋市の南部に位置しており、現在、普通科 26 学級で構成されている。昭和 59 年に普通科高校として開校され、間もなく創立 30 周年を迎える。教育目標は、「知・徳・体の調和のとれた人間形成に努め、国家社会の発展に寄与し、国家社会に役立つ有為な日本人を育成する」である。校訓「伸ばす」の下、生徒一人一人が自ら学力を高め、徳を伸ばし、心身を鍛えることのできる心と態度が身に付くための教育が行われており、やる気をもって自ら伸びていく環境づくりがなされている。

県大会や東海大会・全国大会に出場して活躍している部活動もあるなど、学習面の充実はもとより、学校行事や生徒会活動、部活動なども盛んである。生徒は、落ち着いた雰囲気で充実した学校生活を過ごしている。

現在、本校では、教科「家庭」を科目「家庭基礎」2 単位、1 年生で履修している。生徒は、真面目に家庭科の学習に取り組み、与えられたことをきちんとこなす一方で、自分の考えをもち、自ら進んで課題に取り組むことや家庭での実践力に乏しいと感じることも多い。

2 研究の目的

新しい学習指導要領では、基礎的・基本的な知識・技能を習得し、これらを活用して課題を解決するためには思考力・判断力・表現力を身に付けること、また、主体的に学習に取り組む態度を養うために、言語活動の充実が示されている。

本校生徒の現状を踏まえて、グループ活動を通して、主体的に学習に取り組み、知識を活用して、自他の意見を共有し、考えを深め、自分の意見を論述できる授業について研究・実践することを目的とした。

3 研究の内容

(1) 実態調査

本実践を進めるに当たり、生徒の消費行動に関する実態と保育に関するアンケート調査を実施した。対象は、本校 1 年生である。アンケート調査結果は、別添資料 1 に示す。

環境保全に関する関心は高いが、「環境保全のために実行していることはない」と答えている生徒が 7 割近くいる。また、「子どもは好きである」と答えた生徒が 9 割近くいるが、「子どもの世話をしたことがない」「この 1 年間、子どもと遊んだことがない」と半数以上の回答がある。さらに、「人前で発表することは得意ではない」と 7 割を超える回答がある。こうしたアンケート結果を踏まえ、消費者として環境保全も意識しながら消費行動がとれ、環境保全に対する考え方などを発表することができるような授業と、子どもと触れ合う手立てとしての児童文化財を作り、それを発表し合う授業計画を立案し

た。

(2) 授業実践

ア 世界のゴミ問題への取組についての調べ学習

(ア) 実践事例について

環境に調和した生活の学習として、世界各国でゴミの量を削減するための取組について、グループで調べ学習を行い、クラス発表を行う。その後、環境負荷の少ない生活を目指して、自分の暮らし方について考えを深めさせる。

(イ) 学習活動の概要について

1 単元名

消費行動を考える

2 単元の学習目標

- (1) グローバル化、情報化などの社会変化や、それに伴う販売や流通の多様化、消費者と事業者の情報量の格差など、消費者問題発生の社会的背景について考える。
- (2) 生活の基盤としての家計管理の重要性や家庭経済と国民経済の関わりなどについて理解する。
- (3) 資源・環境に配慮した生活スタイルを見直し、環境に調和した生活を工夫できるようにする。

3 評価規準

<関心・意欲・態度> 自分が一消費者であることを考えながら、物・サービスの購入の在り方や消費者問題、消費と環境との関わりについて関心をもち、意欲をもって学習活動に取り組んでいる。

<知識・理解> 消費者の権利と責任などについて理解し、消費生活の課題について認識できている。

契約についての知識を身に付けている。

生活と環境との関係について理解している。

<技能> 消費行動について、様々な情報を収集し、自立した消費者として、責任をもって行動できるために必要な技術を身に付けている。

<思考・判断・表現> 消費行動と環境との関わりについて、生活と関連させながら課題を見付け、解決を目指して思考を深めている。

4 単元の工夫

- (1) 問題商法についての視聴覚教材を利用したり、問題商法のトラブル例などの聞き取り調査を行い、消費者問題について関心をもたせる。
- (2) 高校生活でかかる費用の算出をさせ、家計について考えさせる。
- (3) 世界のゴミ問題の取組を調べさせ、環境問題への意識を高めさせる。そして、環境負荷の少ない生活を目指して、自分の暮らし方について考えを深めさせる。

5 主な学習活動

(1) 題材の指導計画 (全 7 時間)

学習項目・(時)	学習活動・(時)	言語活動に関する指導上の留意点
消費行動を考える (5)	主体的な消費行動 (1) 消費者の権利と責任 (1) 資源・環境を考える (3)	<ul style="list-style-type: none"> ・消費行動において意思決定のプロセスについて話し合をさせ、問題商法のトラブル例など聞き取り調査を行い、プリントに記録させる。 ・グループ活動で、世界のゴミ問題への取組についてインターネットを利用して調べ、画用紙などにまとめさせる。 ・まとめたことをグループごとに発表させる。 ・発表を聞いて、資源と環境との関わりについて課題を見つけ、その解決を目指して思考を深めさせる。 ・高校生活でかかる費用についてプリントに記録させ、グループで紹介させる。
経済的に自立する (2)	経済のしくみを知る (1) 計画的にお金を使う (1)	

(2) 本時の学習 (5/7 時間)

ア 学習目標

(ア) 環境情報を知る手掛かりとして、環境ラベルの位置付けがある。このラベルを導入として用いることで環境保全についての興味を高める。

(イ) 環境について考える手だての一つとして、世界各国のゴミ問題への取組についての調べ学習を行い、そのまとめを発表する。

(ウ) 消費生活が環境に影響を与えていていることを知り、資源と環境との関わりについて理解し、環境に調和した生活を工夫できるようにする。

イ 本時の展開

(ア) 資料プリント（別添資料2）を用いて、50年後に予測される世界のゴミの量の推移を確認する。

(イ) ゴミの量を削減するための世界各国の取組について、インターネットを利用して調べた内容のまとめを基に、発表の準備をする。

(ウ) 世界各国の環境に関するラベル、ゴミ問題に対する取組について、調べたことをクラスで発表し、環境問題への取組について理解を深める。

(エ) 消費生活が環境に影響を与えていていることを知り、消費者として環境負荷を少なくする消費行動の在り方を考える。

6 言語活動を通して、思考力・判断力・表現力を育成するための手だて

【思考力・判断力・表現力等の学習活動の分類】

①体験から感じ取ったことを表現する。
 ②事実を正確に理解し伝達する。
 ③概念・法則・意図などを解釈し、説明したり活用したりする。
 ④情報を分析・評価し、論述する。
 ⑤課題について、構想を立て実践し、評価・改善する。
 ⑥互いの考えを伝え合い、自らの考えや集団の考えを発展させる。

(1) 情報の集約（分類②より）

- 世界各国のゴミ問題への取組についてグループごとに、コンピュータや情報通信ネットワークなどを活用し、情報を正しく集めさせる。（ワークシート 別添資料3 - ①・②）
- 集めた情報を分かりやすくまとめる工夫として、画用紙に文章と絵や図を用いて表現させる。

(2) 発表の工夫（分類④より）

- 集めた情報を共有できるようにクラスで発表させる。
- 発表用の記録用紙（別添資料4 - ①・②）に記入させる。

(3) 発表後のまとめ（分類⑥より）

- 世界各国のゴミ問題への取組を知り、環境に調和したライフスタイルについて考えを深めることができたか記述させる。



コンピュータを使った情報収集



情報のまとめ



発表の様子

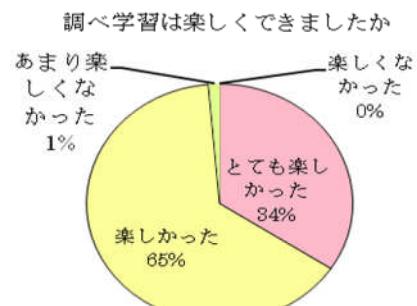
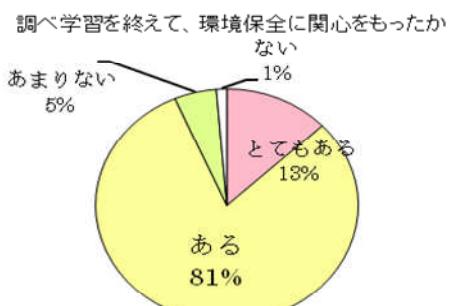
7 評価の観点（思考力・判断力・表現力）

- 世界各国のゴミ問題について、正しい情報を収集し、その情報を言葉や絵を用いて、分かりやすくまとめることができたか。
- 世界各国のゴミ問題について収集した情報を、クラスで発表し、情報を共有することができたか。
- 世界各国のゴミ問題への取組を知り、環境に調和したライフスタイルについて、自分の考えをもつことができたか。

(ウ) 授業実践を終えて

- 生徒を対象にアンケートを実施・感想の記入

〈アンケートの結果〉



- 調べ学習を楽しく進めた生徒がほとんどであった。また、環境保全に関心をもった生徒は、9割に達し、授業前よりも関心を高めることができた。

〈クラス発表を終えての生徒の感想〉

A 環境について

- ・発表を通して、他の国がどのようにゴミ問題に取り組んでいるか分かったので、これから自分がゴミ問題について何をすべきなのか考えることができた。
- ・日本は世界の中でも環境問題の対策ができていると感じた。
- ・各国にいろいろな環境マークがあることが分かった。ゴミ問題は世界的に大きな問題になっているが、環境問題への取組は国によって全く違うことが分かった。

B 話し合いについて

- ・みんな同じ環境問題について調べているのに、着眼点が違って面白いなと思った。
- ・もともと発表が苦手なので、かなり緊張したが、大きな声で発表できたと思う。
- ・発表内容をしっかりとまとめていても、発表の仕方がうまくできないとみんなに伝わらないと思った。
- ・分かりやすい班は、発表の仕方も声の大きさも良かったと思う。環境問題について、世界を通じてみんなで考えていかなければならないと思った。
- ・グループで協力して学習をし、発表することは、一人で学習するよりいろいろなアイデアが浮かんできてよかったです。

② 生徒の変容

消費生活が環境に影響を与えていていることを認識させるために、ゴミ問題を取り上げ、環境問題に関心を高めさせた。インターネットを利用して調べ学習することにより、視覚的・体験的に学ぶことができ、環境問題について、より深刻にとらえたようである。生徒の学習プリントの記録やまとめ、発表から、日本だけでなく世界に目を向けたことにより、ゴミ問題に関して意識が高く環境先進国といわれている国もあれば、まだまだ意識が低くゴミを細かく分別せず捨てている国があるなど、いろいろと国による状況の違いを学んだ様子もうかがえた。

個別学習ではなく、グループ学習することにより、ゴミ問題への取組に気付き、感想をお互いに共有することができ、楽しく学習を進めることができた。

また、生徒たちは、自分たちの調べた学習内容を相手に分かりやすく、よりインパクトを与えるようにいろいろと工夫を凝らしてまとめた。しかし、発表を得意としない生徒も多く、発表の仕方を工夫すれば良かったという感想が多くあった。

思考力・判断力・表現力に関する評価の観点を示したが、世界各国のゴミ問題への取組について、正しい情報を収集し、その情報を言葉や絵を用いて、分かりやすくまとめることができ、世界各国のゴミ問題への取組について収集した情報を、クラスで発表し、情報を共有することができた。世界各国のゴミ問題への取組を知り、環境に調和したライフスタイルについて、自分の考えをもつことができた。学年全体を通して本実践は有意義であったと言える。

イ 共同製作による絵本作り

(ア) 実践事例について

児童文化財の一つとして絵本をグループごとで共同製作し、クラスで作品の読み聞かせをする。その後、子どもにとっての絵本の意義について考えを深めさせる。

(イ) 学習活動の概要について

1 単元名

子どもと関わる

2 単元の学習目標

- (1) 子どもの発育・発達について理解する。
- (2) 子どもの生活のリズムや食生活・衣生活、遊びなどの特徴を知る。
- (3) 親の役割や親になる意義を知り、現在の親子関係についての問題点を考える。
- (4) 集団保育の意義を理解する。

3 評価規準

<関心・意欲・態度> 子どもの世界について、自分の子どもの頃を思い起こしながら興味・関心をもつことができる。

<知識・理解> 生命の尊さ、子育ての意義について理解することができる。
子どもの発達段階において、子どもを取り巻く人との関わり、地域環境や社会環境の重要性を理解する。

<技能> 子どもの発達に合った絵本作りができる。

<思考・判断・表現> 子どもを生み育てるこの意義、乳幼児期の重要性と子どもの人間形成について、親としての態度などを考えている。

4 単元の工夫について

- (1) 自分の小さい頃の様子について家族から聞き取り、また、ビデオ鑑賞により、子どもの成長過程を理解させる。
- (2) 子どもの生活を理解させ、児童文化財として絵本をグループで共同製作させる。
- (3) 新聞記事などを用い、現在の子育ての難しさや少子化政策などを考えさせる。

5 主な学習活動

(1) 題材の指導計画 (全8時間)

学習項目・(時)	学習活動・(時)	言語活動に関する指導上の留意点
子どもと関わる (8)	子どもを知る (1) 発達の素晴らしさ (1) 子どもの生活 (4) 親になることを考えよう (1) すこやかに育つ環境 (1)	・幼い頃に関わった人たちにインタビューをし、小さい頃の様子をプリントにまとめさせる。 ・ビデオ鑑賞をさせ、子どもの成長過程をまとめさせる。 ・グループで話合いを通して、ストーリーを考えさせ、絵本を共同製作させる。 ・新聞記事を用いて、子育ての難しさや集団保育について考えさせ、気付いたことをプリントにまとめさせる。

(2) 「絵本づくり」の学習(4時間)

ア 学習目標

- (ア) 子どもの1日の生活の様子を発達段階ごとに理解する。
- (イ) 子どもの生活における「遊び」の重要性を理解する。

(ウ) 児童文化財の一つとして絵本をグループごとで共同製作する。その際に、絵本を通して基本的・社会的生活習慣が学べるようなストーリーとなるように話し合いをする。

イ 本時の展開

(ア) 発達段階に応じた子どもの1日の生活、遊びの意義、遊び方・遊ぶものの分類を考えさせる。

(イ) 児童文化財の一つとして、絵本をグループごとで共同製作することを知らせる。絵本を通して基本的・社会的生活習慣が学べるように、グループごとで話し合いをし、記録表に絵本のストーリーなどを記入させる。

(ウ) 絵本の製作に取り組む。

(エ) クラスで読み聞かせを行う。

6 言語活動を通して、思考力・判断力・表現力を育成するための手立て

【思考力・判断力・表現力等の学習活動の分類】

①体験から感じ取ったことを表現する。

②事実を正確に理解し伝達する。

③概念・法則・意図などを解釈し、説明したり活用したりする。

④情報を分析・評価し、論述する。

⑤課題について、構想を立て実践し、評価・改善する。

⑥互いの考えを伝え合い、自らの考えや集団の考えを発展させる。

(1) 生活体験を基に文章や絵に表現する（分類①より）

絵本を通して幼児に、あいさつの大切さ、歯磨きをすることの大切さ、思いやりの大事さを伝えることを目的に、生徒の生活体験を基に、子どもの発達段階に応じて、絵と言葉で表現する。

(2) グループでの話し合い活動をする（分類⑤より）

(1) で体験したことを表現するために、絵本作りの記録表を作成し、ストーリーの展開を考えるためにお互いの意見を出し合い、ストーリーを考える。1グループを3～4人程度にして、各自の意見を発表し合う。



グループでの話し合いの様子



クラス発表（読み聞かせ）



クラス発表（作品について）

7 評価の観点（思考力・判断力・表現力）

(1) 自分たちの体験を通して、基本的・社会的生活習慣について学べる内容を絵と言葉で表現し、絵本を完成することができたか。

(2) 発達段階に応じた絵本の内容となるように、しっかりと話し合いをし、ストーリーの展開を考えたか。

(4) 授業実践を終えて

① 感想の記入

クラス発表を終えて生徒に感想を記入させた。(ワークシート 別添資料5)

〈生徒の感想〉

- ・子どもの目線で本を作ることは、とても難しいことだなと思った。話し方によっても興味が湧いてくると思った。
- ・読み方だけで雰囲気が全く違い、感情がこもった読み方をした人の絵本は、より面白く感じられた。
- ・あいさつや歯磨きなど基本的生活習慣をテーマとした本もよいが、小さい子が楽しめるのは、物語ではないかと思った。
- ・絵本はストーリーも大事だが、読み方も大切だと発表を通じて思った。ゆっくり読むことが大切だと気付いた。
- ・他のグループの発表を聞いて、絵本の内容やクオリティーも大事だが、読み聞かせる声の大きさや声音も重要だと思う。

② 生徒の変容

クラス発表する前は、みんなに読み聞かせることを恥ずかしがるなど消極的な生徒が多かったのだが、発表後の感想を聞くと、他の班の作品の工夫点やよいところが分かったり、読み聞かせ方を工夫すればよかったですと気付くなど、発表の時間を有意義に感じた生徒が多くいた。

子どもの発達には年齢や個人差などあり、子どもの発達に応じた内容の絵本作りをすることは、とても難しいことであったが、グループで意見を出し合い、試行錯誤して作品作りをしたことは、よい経験となったようである。

生徒たちのそれぞれの体験から、基本的・社会的生活習慣について学べる内容を絵と言葉で表現してあり、絵本を完成することができた。また、発達段階に応じた絵本の内容となるように、話合いを行い、ストーリーの展開を考えることもおおむねできたと言える。

③ 発展学習 読みきかせ実習

子どもの目線に合わせた内容の絵本に仕上がったかを知るために、身近に子どもがいる生徒数名に、絵本の読み聞かせをさせた。下記のような意見があった。

〈生徒の感想〉

- ・3才10か月の子どもに読んだところ、飛び出す絵本のような立体的な場面や、自分で動かして体験できるような場面があると、とても興味をもつことが分かった。自分で何でもしたいと思う時期なので、絵本の中に子どもが実際に触って体験できることを取り入れると良いと思った。
- ・6才の子どもに読んだところ、きれいな絵や大きな字の絵本に興味をもっていた。高校生には簡単な内容でも子どもには理解できないことがたくさんあることが分かった。
- ・6才の子どもに読んだところ、きれいな絵やビニールテープなどを使うなどの工夫がしてある絵本やきれいな字で書いてあるものに興味をもっていた。

本校では、保育園等での保育実習を実施していない。そのため、今回は身近に子どもがいる生徒のみ、仕上がった作品を読み聞かせする体験を行い、その時の子どもの様子をクラスで発表させた。3才児と6才児の発達の違い、また、子どもと高校生の目線の違いを感じるなど、よい経験となった。

(3) 授業実践のまとめ

ア 世界のゴミ問題への取組についての調べ学習

インターネットを利用して調べ学習することにより、視覚的・疑似体験的に学ぶことができた。また、グループ学習とすることで、環境問題についての意見を交換することができ、より学習が深まった。

発表を苦手とする生徒は多くいたものの、「お互いの発表を聞くことにより、もっと大きい声で発表すればよかった」「発表を通して、いろいろな国の方が分かり環境についての考えを深めるよい学習経験となったと感じる」「コンピュータを使って発表をしたかった」という生徒の声があった。コンピュータを使用して、視覚的に分かりやすい発表を行うために、情報の授業と関連させ、コンピュータを使った発表を今後の課題としたい。

イ 共同製作による絵本作り

乳幼児期が人間の発達段階において重要な時期であり、子どもは遊びを通して、人と関わりながら育つことを認識させるために、児童文化財の一つである絵本づくりを授業で取り上げた。3～4人程度で共同製作させることにより、ストーリーの展開や、創意工夫についてもお互いの意見を交換しながら作品作りを進めることができ、個人製作よりも楽しく、かつ、子どもの発達に応じた作品に仕上げることができた。

4 授業実践の成果と今後の課題

思考力・判断力・表現力を育成するために二つの授業実践を行った。共同で調べ学習や製作することで、生徒同士で意見を交換することができ、考えをより深めた。また、体験的な学習に興味・関心をもつ生徒も多く、有意義な学習になった。今回の実践を通して、発表を得意としない生徒が多いことが分かった。しかし、発表を終えての感想を聞くと、友だちの意見を聞くと参考になるという声が多かった。自分の意見を発表する機会を授業の中で極力つくり、言語活動を充実させることは必要だと思う。

体験的な学習に言語活動を取り入れることは、指導目標を達成させるために効果がある。しかし、「家庭基礎」は2単位で行っているため、指導内容を精選しないと指導時間が不足してしまう。そのため、家庭科の学習指導要領に従い、基礎・基本の知識・技能を習得した上で、言語活動を充実させた授業の内容を今後も研究し、どの単元で、どのように取り入れるか検討したい。また、それらをバランスよく位置付けた年間の指導計画を作成したい。

〈参考・引用資料〉

『中央教育審議会答申』 2008年1月発表

『高等学校学習指導要領解説家庭編』 文部科学省 2010年5月

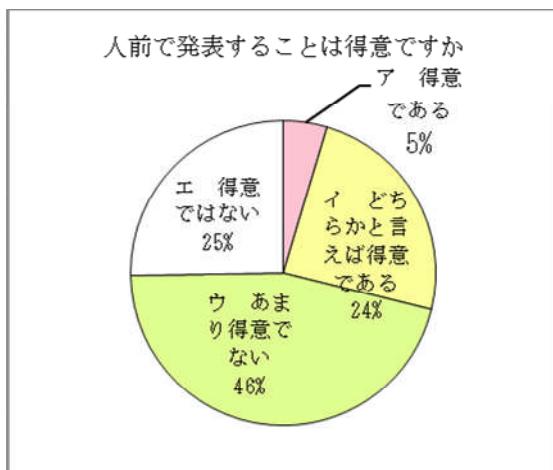
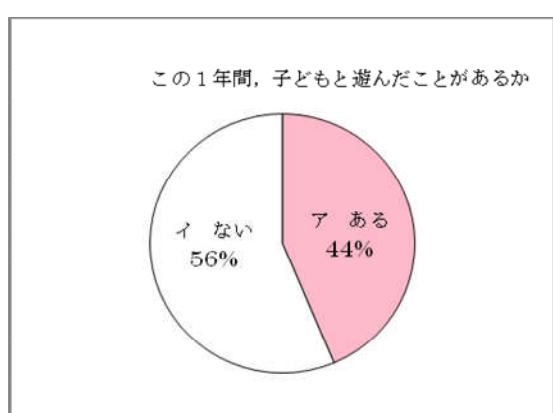
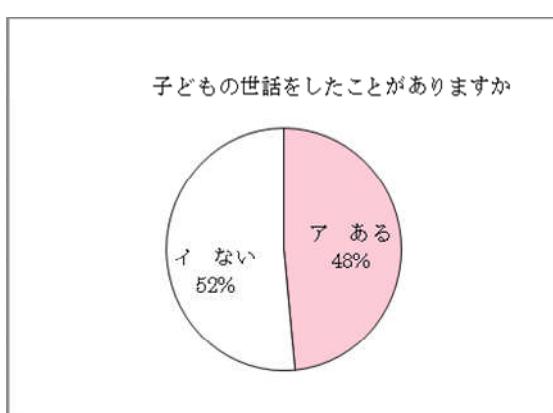
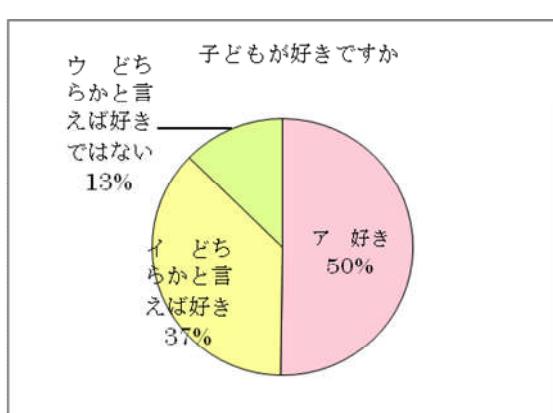
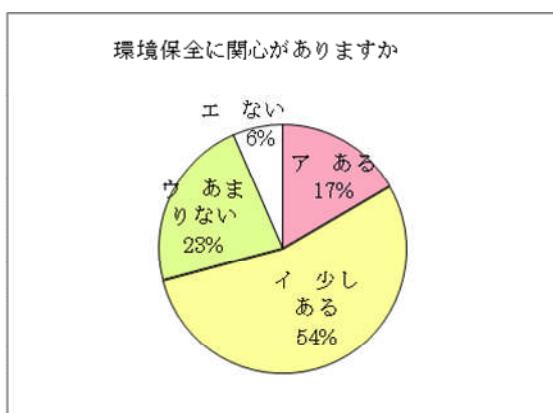
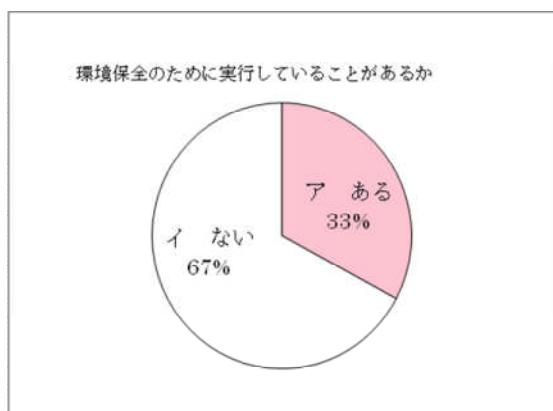
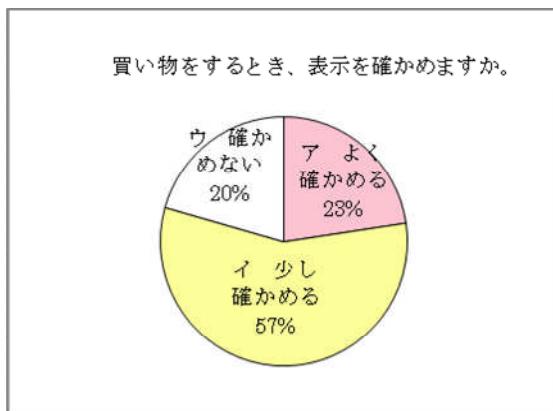
『環境の世界地図』 藤田千枝編/新美景子著 大月書店 2005年2月

『ごみ問題を子どもに教えるためのガイド』 ごみ指導ガイドプロジェクトチーム編 星の環会
2009年3月

『教科学習におけるエネルギー環境教育の授業づくり【小学校編】』 佐島群巳 高山博之 山下宏
文編 国土社 2009年10月

【別添資料1】

消費行動にかかる実態および保育に関する調査結果（抜粋）



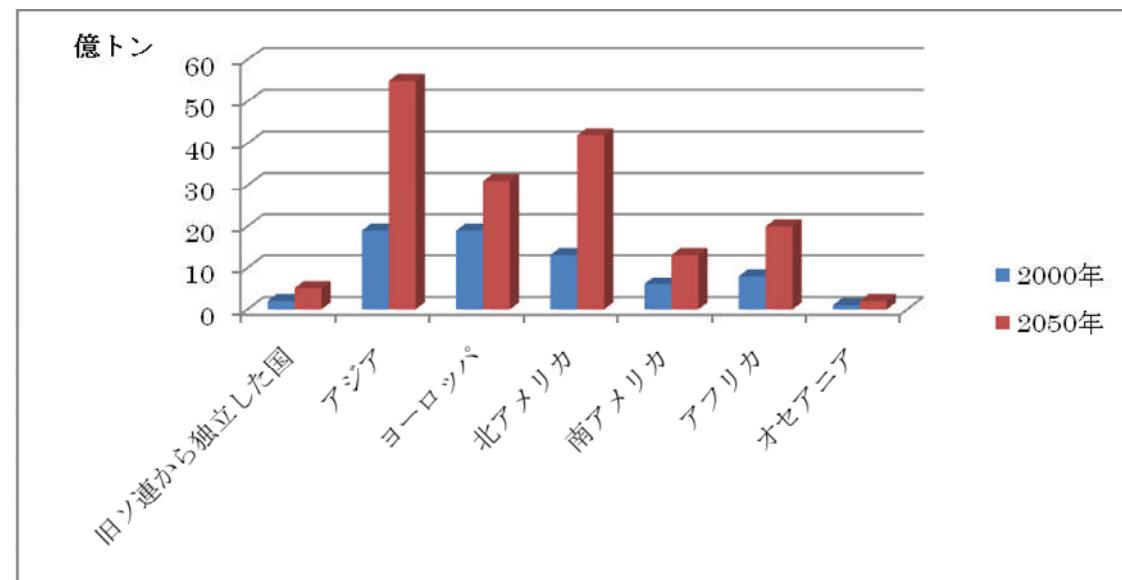
ごみとリサイクル

2000年の世界人口は、約60億人。2050年には約90億人になると仮定して、現在のごみの量から将来の量を予測すると、50年後には2倍近くに増えるという結果になった。世界では、ごみ処理の方法は埋め立てが一般的だが、これだけの量を水や土を汚さずに処分する余地が、地球上にあるだろうか。日本では、燃えるごみは焼いてから埋め立てているが、ダイオキシンが発生するなどの問題がある。

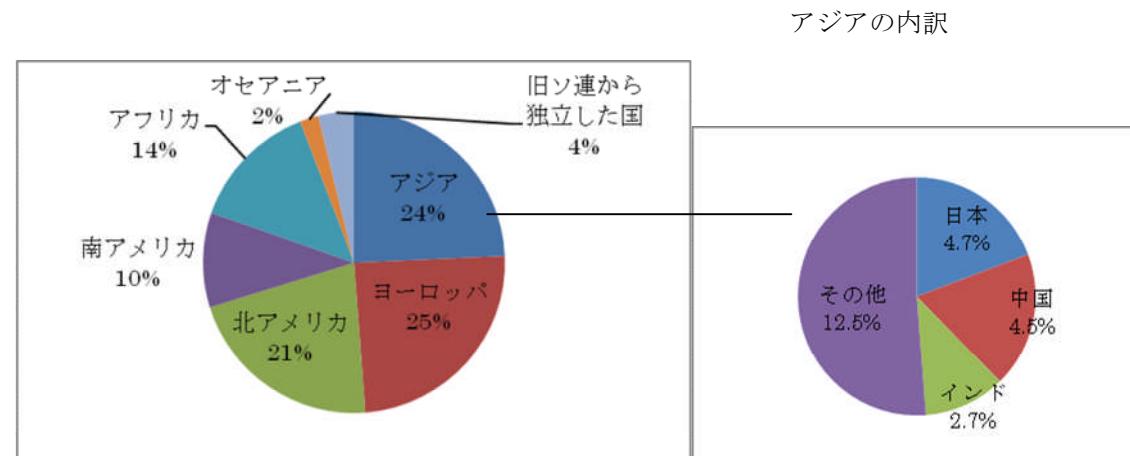
大切なことは、リデュース（減量）、リユース（再使用）、リサイクル（再資源）、リフューズ（いらないものを断る）の頭文字をとった4Rを徹底し、ごみができるだけ出さないようなライフスタイルにしていくことだ。

藤田千枝編/新美景子著 『環境の世界地図』 より

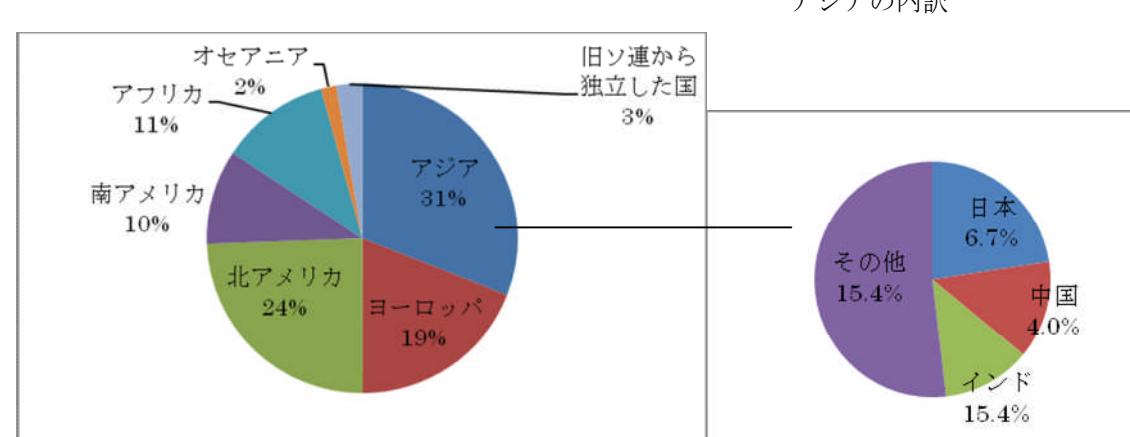
資料① 1年間のごみの量（2000年～2050年）



資料② 2000年のごみの量の割合・・・年間106億トン



資料③ 2050年のごみの量の割合・・・年間188億トン



資源・環境を考える
～コンピュータを使って調べ学習～

【別添資料3-①】

教科書 P. 一

共同者名

★調べた国名

(E) グループ オーストラリア

* ホームページ

<http://discover.australia.or.jp/chapter03/005.html>
<http://www.env.go.jp/policy/hozan/green/ecolabel/world/australia.html>

1 環境に関するラベル



説明

オーストラリアは、環境ラベルに関する国際ネットワークである GEN (Global Ecolabelling Network) に加盟している。ISO のタイプ I 環境ラベル（第三者認証）に分類される制度である。

2001 年 11 月に NPO であるオーストラリア環境ラベリング協会のプログラムとして運用している。認定商品数は 250 以上。

原材料の採取、又は天然資源の産出から最終処分に至るプロセスにおける環境負荷を考慮して判断基準を策定している。

年 組 番 氏名

2 ゴミ問題への取組

1 クリーンアップ・オーストラリア・デー

シドニー出身のヨット乗りが、自分の住んでいるシドニー港をきれいにしようと始めたゴミ拾いの運動。世界中の海をヨットで旅して、多くの国の美しい海岸がゴミで汚されているのを目にして心を痛め、シドニーに戻り、まずはシドニーからきれいにしようと考えた。このヨット乗りの呼びかけにこたえて、1989 年に「ゴミを拾う日」という運動が始まった。その年から 4 万人が参加する大規模なボランティア活動となった。翌年からはオーストラリア全土に広がり「クリーンアップ・オーストラリア・デー」となった。



クリーンアップ・オーストラリア・デーに参加

する子供 / © Clean Up Australia Day

2 リサイクル・プログラム

学校の活動で行われているもの。紙くずのリサイクルをしたり、家庭科の実習で出る野菜くずから堆肥を作ったりする他、アルミニウムの缶やプラスチック、ガラスの瓶を集める特別なビン置き場を校内に設置して、リサイクルに励んでいる。



★ 私たちが驚いたことベスト 3 ★

- 1 オーストラリアはアルミ缶のリサイクルが世界一盛んである。
- 2 レジャーに訪れる国立公園では農業や土地開発は行われず、自然環境が守られている。
- 3 ヨーロッパからの入植が開始されてから今までに、およそ 20 種の鳥や哺乳類動物が絶滅したと考えられている。

☆ 番外 ☆

私たちと同じ年代の子も環境のボランティア活動をしている。

- ・ナショナルトラスト
- ・ランド・ケア（土壤保全）
- ・ストリーム・ウォッチ（水流調査）

☆ 調べてみて思ったこと、感じたことなど記入しよう。

オーストラリアは自然に恵まれ、過ごしやすい国であると思っていました。それには、国民の多様な自然環境を保護する必要があるという意識が高く、協力体制が整っていることがよく分かりました。多数の環境保護プログラムを通して積極的に環境を保護する姿勢を養おうとする努力がみられました。ゴミ拾い活動やゴミの分別やリサイクルをはじめ、植林や水質保全のための調査研究がしっかりと行われていました。

私たちも日本の未来のために、毎日できるエコ活動を進んでやっていきたいです。

環境の4Rについて調べよう

★環境の4Rとは・・・(

- (リサイクル recycle)
- (リデュース reduce)
- (リユース reuse)
- (リフューズ refuse)

「もったいない」を世界へ

★Mottainai Home

【別添資料4-①】

「資源・環境を考える」記録表

1- () 組 () 班- ()

班長	
記録者	

① 調べた国名「 」

② 計画

日時	実習内容	その他

③ 共同で調べ学習した感想を記入しよう。

④ 発表の準備

【別添資料4-②】

発表内容	時間	発表者	その他(工夫点)

「共同製作絵本」 () 班評価表

1年 組 番 氏名 _____

絵本の趣旨（対象年齢、絵本から伝えたいこと）

製作の計画・ 話し合い	①大変よかったです ②よかったです ③あまりよくなかったです ④よくなかったです
実施状況 (協力できたか)	①大変よかったです ②よかったです ③あまりよくなかったです ④よくなかったです
創意工夫	①大変よかったです ②よかったです ③あまりよくなかったです ④よくなかったです
内容 (乳幼児にふさ わしいか)	①大変よかったです ②よかったです ③あまりよくなかったです ④よくなかったです
発表	①大変よかったです ②よかったです ③あまりよくなかったです ④よくなかったです

絵本作り、発表を通して、学んだこと、楽しかったこと、苦労したことなど記入しましょう。

クラス発表を終えて気付いたこと

言語活動を通した思考力・判断力・表現力の育成

－共通教科「家庭」における授業実践Ⅱ－

愛知県立一宮工業高等学校 林 康子

1 はじめに

本校は、一宮市東部に位置しており、1学年機械科2クラス、電気科2クラス、建築科1クラス、土木科1クラスからなる工業高校である。昭和38年、地域産業の発展のために創立され、来年には創立50周年を迎える。男女比は、女子が現在1%未満と男子が圧倒的な割合を占めている。本校の教育目標は、心身ともに健康で、豊かな教養と人間性をもち、調和のとれた有能な工業人を育成することである。そのために生徒の進路希望や興味・関心に応じたコースが設けられており、それぞれのコースで学んだ後、生徒は自分に合った職業に就職したり、希望の大学へ進学したりしている。また各科では充実した施設・設備を備え、きめ細かな指導で、高度な知識や技術を習得させている。各種の資格取得にも大きな力を注ぎ、競技大会や、ものづくりコンテストなどでも優秀な成績を残している。様々な行事や講習会など地域との連携も盛んに行われている。部活動も盛んで、運動・文化の各部で成果を上げている。

本校では、教科「家庭科」は科目「家庭基礎」2単位を履修している。生徒は授業で、学習内容に對して率直な意見を述べることはできている。更に知識を習得し活用することで、思考を深化させていきたい。

2 研究の目的

新しい学習指導要領では、基礎的・基本的な知識・技能を習得させ、これらを活用して課題を解決するために必要な思考力・判断力・表現力などを育むとともに、主体的に学習に取り組む態度を養うため、言語活動の充実について示されている。言語活動の中核的な国語以外の教科についても教科の特性に応じた充実について示されている。

よって、教科「家庭」においても、これまでの言語活動を通した指導を把握・検証し、家庭科の目標と指導事項の関連、生徒の言語能力の実態を踏まえた上で、言語活動を意図的、計画的に位置付けた授業の構成や指導の在り方自体の工夫改善が求められている。そして、それらをバランスよく配した年間計画へと発展させ、さらには、他の教科との関連や学年を越えた系統的で意図的、計画的な言語活動が実施されるようカリキュラムマネジメントを適正に行うことも求められている。そこで本稿においては、言語活動の充実を通して思考力・判断力・表現力を育成するため、構成や指導の在り方を工夫改善した授業について研究・実践することを目的とした。

3 研究の内容

(1) 実態把握とこれまでの実際

ア 本校生徒の言語能力などの実態について

自宅学習をしない生徒が40%以上もあり、自宅では宿題をする程度である（別添資料1グラフ1）。家庭での過ごし方は、読書や学習は5%未満で、90%程度がテレビ視聴やインターネットの閲覧、メール、趣味である（別添資料1グラフ2）。基礎力を図る校外のテスト結果では、国語（言語）に関しては、漢字や語句はできるが、短文の理解、現代文随筆が強化ポイントとして指摘されている。

また、板書されなくても大事なことはノートに記入することや自分の意見を人に説明することが得意ではない生徒は70%程度であり、実験や実習のまとめを文章で書くことや人前で発表することでは80%程度が得意ではないと答えている。自分の意見を文章に書くことが得意ではない生徒は90%を超えていている（別添資料1グラフ3）。

以上のような実態に合わせ、言語活動の充実についての方策を考える必要がある。

イ これまでの授業実践について

平成17年の食育カルタの制作（写真1、写真2）では、食生活指針に基づき、五十音「あ」から「ん」までの頭文字で始まる読み句を考え、その内容に合うよう、イラストを描き、パソコンで処理し、複数作製し、グループごとに実際にカルタ取りを行い、小学生にも使ってもらった。この実践では、授業内でパソコンの処理がやりきれず、課外の作業が多く、関係生徒も限られてしまった。そこで平成19年は、授業内に、全体で行うことができるよう、読み句を考えた後、絵を各自で描くようにした。ここでは食生活指針の理解とともに、児童文化財の製作をし、時間数が限られる中、複数分野わたる学習が同時にできることも狙いとしていた。平成21年には、食生活指針の理解と周知を目的とした標語作りに主眼を置くため、カルタの読み句という制限（頭文字が「あ」から「ん」まで全てそろわないといけない）を払い、コラージュで表現する方法を主とするポスターの制作を行うことにした。コラージュにより、描画が苦手でも手軽に楽しく取り組め、作業時間も短縮できた。

これまでの実践を生かして環境カルタ制作を行うことにした。生活に関わることをテーマとした標語を読み句とすれば、児童文化財の製作とテーマの複数分野の教材として汎用性もあるのではないかと考えた。食育カルタでの利点や改善点を見直し、授業研究を進めることにした。

(2) 授業実践

ア 食生活指針に基づく標語を配したポスター作り

（ア）実践事例について

食生活指針（別添資料2）について学習し、その内容に基づいた標語を考えさせる。標語については、5・7・5を基本とし、その標語の内容をイラストやコラージュで表現させる。



写真1 食育カルタ



写真2 カルタ取り

(イ) 学習活動の概要について

1 実践事例 食生活指針に基づく標語を配したポスター作り

2 学習目標

健康な食生活のための指針となるような標語を考え、標語を配したポスターを制作し、食生活の充実向上に向けての考えを深める。

3 評価規準

〈関心・意欲・態度〉 食生活に関心をもち、ポスター制作を意欲的に取り込んでいる。

〈知識・理解〉 食生活指針について理解し、食生活を充実向上するための知識を身に付けている。

〈技能〉 食生活指針に基づく適切な標語ができる。

標語にあつたコラージュやイラストができる。

〈思考・判断・表現〉 食生活指針を基に、食生活について課題を見出し、その解決を目指して思考を深めている。

標語に適するように、写真の配置を考え、全体のバランスを工夫している。

4 指導方法の工夫について

(1) 標語を考えるため、食生活指針について理解を深めさせる。

(2) 図案の作製には、雑誌からのコラージュなどの技法を用いることにより、食に関する興味・関心を喚起させ、創意工夫した作業を行わせる。

(3) 学校祭での展示により、生徒や職員、来場者の方々への食生活指針についての周知や食の問題について考えさせることにつなげるとともに、制作の励みとする。

5 主な学習活動

(1) 題材の指導計画（全2時間）

学習項目・ (時)	学習活動・(時)	言語活動に関する指導上の留意点
食生活指針 に基づく標 語を配した ポスター制 作（2）	1 食生活指針(0.5) 2 食生活指針標語ポ スター制作 制作のまとめ (1.5)	・学習した知識を生かし、創意工夫し、言語で構成した標語を考案させる。 ・標語や図案考案の際には、互いに話し合い、資料を活用し、アイディアや情報を交換させる。 ・実習を通して気付いたことを、実感をもって言葉で表現させる。 ・制作の意図や感想・反省を文章でまとめさせる。

(2) 本時の展開

ア 健康な食生活や食生活指針について学んだ知識を確認する。

イ 健康な食生活のための標語ポスターの制作方法を知る。

ウ 標語を考え、プリントに記入し、点検を受ける。

エ ポスターに配する素材を集め、レイアウトなどを考える（写真3）。

オ 用紙に、標語、素材を配置したり、描いたりし、ポスターを制作する（写真4）。

カ 制作の意図などについてまとめる（別添資料3）。

6 言語活動を通して、思考力・判断力・表現力を育成するための手だて

【思考力・判断力・表現力等の学習活動の分類】

- ①体験から感じ取ったことを表現する。
- ②事実を正確に理解し伝達する。
- ③概念・法則・意図などを解釈し、説明したり活用したりする。
- ④情報を分析・評価し、論述する。
- ⑤課題について、構想を立て実践し、評価・改善する。
- ⑥互いの考えを伝え合い、自らの考えや集団の考えを発展させる。

(1) 標語作りの工夫（分類①より）

日常生活や体験的な学習の中で感じ取ったことを言葉や絵等を用いて表現させる。

(2) ポスター制作の工夫（分類⑤より）

ポスター制作において、構想を練らせ、創作活動を行わせ、その結果を互いに評価させ、工夫・改善させる。

(3) 発表の工夫（分類⑥より）

制作した作品について、意図を記述させる。全体を展示し、観賞し合うことにより、自分や周りの考えを発展させる（写真5）。

7 評価の観点（思考力・判断力・表現力）

(1) 日常生活や体験的な学習の中で感じ取ったことを言葉や絵などを用いて表現させることができたか。

(2) ポスターの制作において、構想を練り、創作活動を行い、工夫・改善させることができたか。

(3) 制作した作品の意図を記述し、全体を鑑賞し合い、自分や周りの考えを発展させることができたか。



写真3 素材を探す



写真4 ポスター製作



写真5 学校祭での展示

イ 環境カルタの制作

(ア) 実践事例について

環境に調和した生活についての学習の一環として、環境カルタの制作に取り組ませた。学習した内容や、新聞、テレビ、インターネットなどで見聞きしたことから環境に関する読み句を考える。読み句にあった絵札も制作させる。

(イ) 学習活動の概要について

1 実践事例

環境カルタの制作

2 学習目標

環境に調和した生活を送ることをテーマとした環境カルタを制作することで、持続可能な社会を目指してライフスタイルを工夫し、主体的に行動できるようにする。

3 評価規準

〈関心・意欲・態度〉 環境負荷の少ない生活に关心をもち、読み句を考え、絵札の制作をしようとしている。

〈知識・理解〉 環境に調和した生活について理解し、充実向上のための知識を身に付けている。

〈技能〉 環境に調和した生活に応じたカルタの読み句や絵札の制作に必要な技術を身に付けている。

〈思考・判断・表現〉 環境についての課題を見出し、解決のため思考を深め、適切に判断し工夫して読み句や絵札を創造することができる。

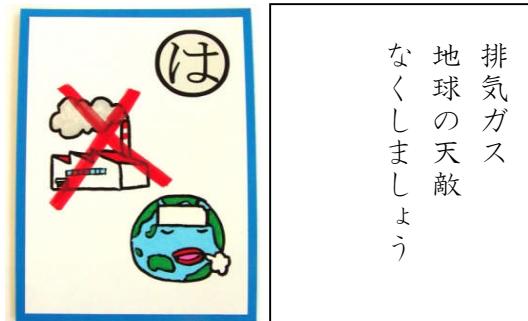


図1 環境カルタ 生徒作品

4 指導方法の工夫

- (1) 環境に調和した生活を送ることを言語に表現した読み句を考えさせることにより、問題点やこれまでの取り組みについて考えさせる。
- (2) 読み句を基に、グループで協力して絵や図で表現した絵札を考えさせる（図1）。
- (3) 完成した作品で、カルタ取りを行い、環境に関する意識を向上させる。
- (4) 学校祭で展示することにより、自他の作品を鑑賞することで生活環境について考えを深めさせる。
- (5) 人の暮らしに与える影響と向き合い、時節に応じた題材を取り上げる。

5 主な学習活動

(1) 題材の指導計画（全2時間）

学習項目・ (時)	学習活動・(時)	言語活動に関する指導上の留意点
環境カルタ の制作（2）	1 読み句考案 (課題)	・これまでに習得した知識を振り返り、創意工夫ができるようにさせる。 ・語彙や表現が豊かになるように考えさせる。

(別添資料4)	<ul style="list-style-type: none"> ・適切な資料の収集ができるようにさせる。
2 絵札制作 (1.5)	<ul style="list-style-type: none"> ・読み句や図案考案の際には、互いに話し合い、資料を活用し、アイデアや情報を交換させる。
3 カルタ取り (0.5)	<ul style="list-style-type: none"> ・作品を実際に活用することを通して気付いたことを、実感をもって言葉で表現させる。 ・制作の意図や感想・反省を文章でまとめさせる。 ・作品の内容をテーマとした、ホームプロジェクトへと発展させる。

(2) 本時の展開

- ア 環型社会と消費、これからの消費生活などについて学んだことを確認する。
- イ 環境カルタの制作についての手順を知る。
- ウ グループで相談し、教師に確認を受け、読み句を決定する(写真6)(別添資料4・5-①・②)。
- エ 読み句に従い、絵札の作製をグループで行う(写真7、写真8)。
- オ 制作の意図などについてまとめる(別添資料6)。



写真6 読み句を考える



写真7 輪郭を描く



写真8 彩色をする

6 言語活動を通して、思考力・判断力・表現力を育成するための手立て

【思考力・判断力・表現力等の学習活動の分類】

- ①体験から感じ取ったことを表現する。
- ②事実を正確に理解し伝達する。
- ③概念・法則・意図などを解釈し、説明したり活用したりする。
- ④情報を分析・評価し、論述する。
- ⑤課題について、構想を立て実践し、評価・改善する。
- ⑥互いの考えを伝え合い、自らの考えや集団の考えを発展させる。

(1) 読み句による表現の工夫(分類①より)

日常生活や体験的な学習の中で感じ取ったことを言葉や絵等を用いて表現させる(別添資料5)。

(2) カルタの絵札デザインの工夫(分類⑤より)

絵札制作において、構想を練らせ、創作活動を行わせ、その結果を評価させ、工夫・改善させる。

(3) 作品の説明や発表、発展の工夫(分類⑥より)

制作した作品について、意図を伝えあい、全体を展示し、観賞しあうことにより、自分や周りの考えを発展させる(写真9)。

読み句の内容をホームプロジェクトのテーマとして発展し、取り組ませる(設定テーマは自由で、

選択肢の一つとして提示した)。

7 評価の観点 (思考力・判断力・表現力)

- (1) 日常生活や体験的な学習の中で感じ取ったことを言葉や絵などを用いて表現させることができたか。
- (2) 絵札の制作において、構想を練り、創作活動を行い、工夫・改善させることができたか。
- (3) 制作した作品の意図を記述し、全体を鑑賞しあい、自己や周りの考えを発展させることができたか。



写真9 学校祭でのカルタ展示

ウ 発展学習として、ホームプロジェクトにおける環境カルタ読み句の実践と発表
環境カルタの読み句の内容をホームプロジェクトのテーマの一つとして提示し、夏休み中に、研究を行い、まとめさせた。本校においては、ホームプロジェクトは、テーマや内容の例示をした上で、自由テーマの課題とした(別添資料7-①・②)。発表は、簡易にまとめ、クラス内で発表するが、発表のための原稿ワークシートを作成し、記入させた(別添資料8-①・②、9)。その後は、校内掲示をした(写真10)。



写真10 ホームプロジェクトの展示

エ シナリオによる男女共同参画社会への理解

(ア) 実践事例について

シナリオを活用することにより、男女共同参画社会の実現を目指し、男女がともに家庭生活の責任を果たし、人間らしい生き方をするための課題を考える。

(イ) 学習活動の概要について

1 実践事例

シナリオによる男女共同参画社会への理解

2 学習目標

男女共同参画社会の実現を目指し、男女が共に家庭生活の責任を果たし、人間らしい生き方をするための課題を考える。

3 評価規準

〈関心・意欲・態度〉男女共同参画や社会と人のつながりについて関心をもち、意欲的に取り組んでいる。

〈知識・理解〉男女共同参画社会について理解している。

〈技能〉 男女共同参画社会について意見をまとめ、整理することができる。

〈思考・判断・表現〉 性別役割分業意識の見直しや、男女が協力して築く家族・家庭について考えを深めている。

4 指導方法の工夫

- ・シナリオを読むことにより、性別役割分業意識や男女共同参画社会についての理解を深めさせる。
- ・シナリオを使ったロールプレイングを取り入れることにより、男女共同参画社会の在り方を考え、意見交換をさせる（別添資料10）。
- ・自分や家族に置き換える、家庭での在り方を考え、互いの意見も取り入れ、男女共同参画社会実現への課題を考えさせるきっかけとなるようにした。

5 主な学習活動

(1) 題材の指導計画（全2時間）

学習項目・ (時)	学習活動・(時)	言語活動に関する指導上の留意点
これから 家庭・社会 (2)	1 男女共同参画社 会と家庭 (1.5) 2 地域社会の形成 と家族・家庭(0.5)	<ul style="list-style-type: none"> ・日常生活や体験の中で感じ取ったことを、言葉を用いて表現する。 ・文章や資料を読んだ上で、自分の知識や経験に照らし、自分の考えをまとめ、表現する。 ・問題において、意見を交換し、互いの考えを深める発表を取り入れる。

(2) 本時の展開

ア シナリオを読み、空欄のセリフに自分の言葉でセリフを書く（別添資料11）。

イ シナリオを、配役を決めて読み合わせる。

ウ シナリオ中のやりとりで反対だと思ったこと、賛成だと思ったこと、その理由などを話し合い、シナリオに書き込む。

エ 意見交換をさせる。

オ 全体のまとめをする（別添資料12）。

6 言語活動を通して、思考力・判断力・表現力を育成するための手立て

【思考力・判断力・表現力等の学習活動の分類】

- ①体験から感じ取ったことを表現する。
- ②事実を正確に理解し伝達する。
- ③概念・法則・意図などを解釈し、説明したり活用したりする。
- ④情報を分析・評価し、論述する。
- ⑤課題について、構想を立て実践し、評価・改善する。
- ⑥互いの考えを伝え合い、自らの考えや集団の考えを発展させる。

(1) ロールプレイングの工夫（分類①より）

シナリオを読んでいく中で、自分の置かれた環境の中で感じ取ったことを表現し演じさせる。

(2) シナリオの工夫（分類④より）

シナリオの内容から、自分の考えを話すセリフを設定し、具体的に表現させる。

内容について反対や賛成などの意見や感想などを記述させる。

(3) 意見交換の工夫（分類⑥より）

それぞれが考えたセリフや、内容に関する意見を発表させることを通して、自分や集団の考えを知らせ、課題について考える。

7 評価の観点（思考力・判断力・表現力）

- (1) シナリオを読み、表現し、演ずることができたか。
- (2) シナリオから自分の知識や経験に照らし、自分の考えを表現することができたか。
- (3) 互いの考えを伝え合い、自分の考えや集団の考えを発展させることができたか。

4 授業実践の成果と今後の課題

これまでの言語活動や生徒の実態を把握した上で、言語活動を充実させた授業の研究を行い、実践した。実践していく中で思考力・判断力・表現力の育成ができたかの評価を行った。各実践で評価の観点を示したが、充分達成できたと言える。別添資料13に環境カルタの評価の4観点とワークシートの評価について示した。

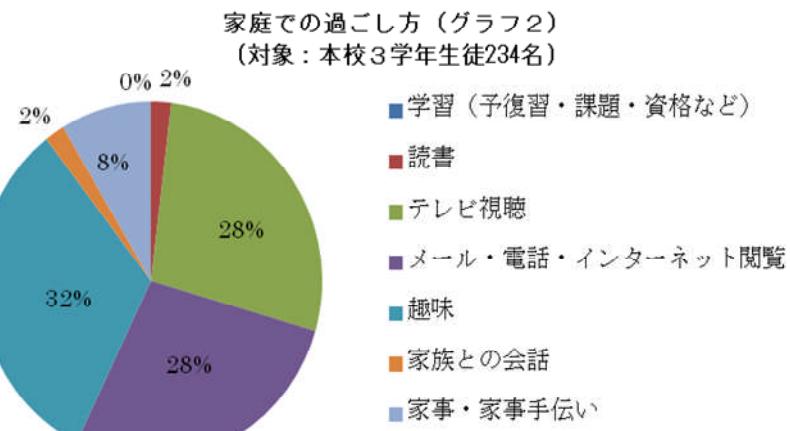
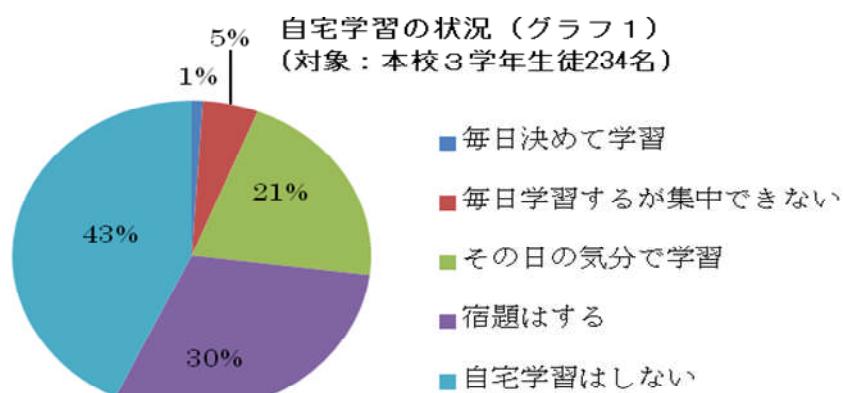
これからも様々な分野において言語活動を意図的に取り入れた授業の内容や構成、指導の在り方の工夫改善などについて研究・実践していきたい。今回取り上げたのは、食生活や環境、男女共同参画社会などであるが、少子化や消費者教育についても研究を進めていきたい。そして、新学習指導要領の示す、生活の中の様々な言葉を、実感をもって理解するための実践的・体験的な活動を行い、レポートの作成、考察、思考したことの発表などの学習活動の充実、生活における課題の問題解決的な学習の充実、インタビューや課題の把握、実験や調べ学習によって分かったことや考えたことをまとめ、発表し合い活用の仕方を考えるなどの学習を充実させていきたい。そして、言語活動を通した思考力・判断力・表現力の育成のため、それらをバランスよく位置付けた年間の指導計画へと発展させたい。さらに、他の教科との関連や学年を越えた系統的で意図的、計画的な言語活動実施のためのカリキュラムマネジメントが適正に行われるよう校内で連携をしていきたい。

〈参考・引用資料〉

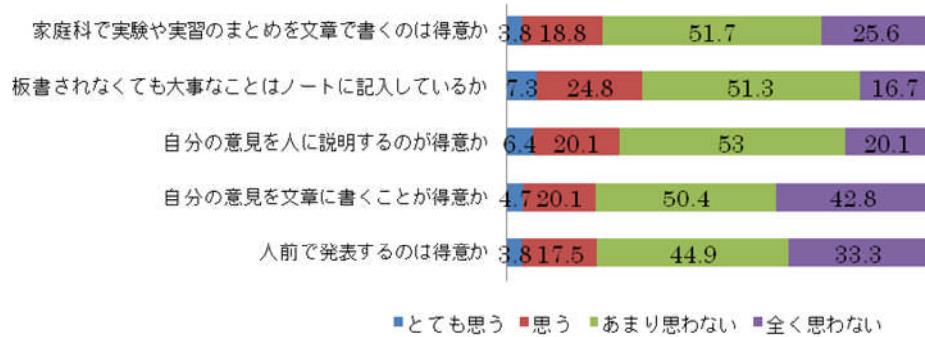
『中央教育審議会答申』 2008年1月発表

『高等学校学習指導要領』 文部科学省 2009年3月告示

『高等学校学習指導要領解説家庭編』 文部科学省 2010年5月



言語活動の状況について（グラフ3）
(対象：本校3学年生徒234名)



食生活指針 (平成12年3月 厚生労働省, 農林水産省, 文部科学省が共同策定)

食事を楽しみましょう

- 心からだにおいしい食事を、味わって食べましょう
- 毎日の食事で、健康寿命をのばしましょう
- 家族の団らんや人との交流を大切に、また、食事づくりに参加しましょう

1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを

- 朝食で、いきいきとした1日を始めましょう
- 夜食や間食はとりすぎないようにしましょう
- 飲酒はほどほどにしましょう

主食・主菜・副菜を基本に、食事のバランスを

- 多様な食品を組み合わせましょう
- 調理方法が偏らないようにしましょう
- 手作りと外食や加工食品・調理食品を上手に組み合わせましょう

ごはんなどの穀類をしっかりと

- 穀類を毎食とて、糖質からのエネルギー摂取を適正に保ちましょう
- 日本の気候・風土に適している米などの穀類を利用しましょう

野菜・果物・牛乳・乳製品・豆類・魚なども組み合わせて

- たっぷり野菜と毎日の果物で、ビタミン、ミネラル、食物繊維をとりましょう
- 牛乳・乳製品、緑黄色野菜、豆類、小魚などで、カルシウムを十分とりましょう

食塩や脂肪は控えめに

- 塩辛い食品を控えめに、食塩は1日10g未満にしましょう
- 脂肪のとりすぎをやめ、動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとりましょう
- 栄養成分表示を見て、食品や外食を選ぶ習慣を身につけましょう

適正体重を知り、日々の活動に見合った食事量を

- 太ってきたかなと感じたら、体重を量りましょう
- 普段から意識して身体を動かすようにしましょう
- 美しさは健康から。無理な減量はやめましょう
- しっかりかんで、ゆっくり食べましょう



食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も

- 地域の産物や旬の素材を使うとともに、行事食を取り入れながら、自然の恵みや四季の変化を楽しみましょう
- 食文化を大切にして、日々の食生活に活かしましょう
- 食材に関する知識や調理技術を身につけましょう
- ときには新しい料理を作ってみましょう
- 調理や保存を上手にして無駄や廃棄を少なく
- 買いすぎ、作りすぎに注意して、食べ残しの少ない適量を心がけましょう
- 賞味期限や消費期限を考えて利用しましょう
- 定期的に冷蔵庫の中身や家庭内の食材を点検し、献立を工夫して食べましょう
- 自分の食生活を見直してみましょう
- 自分の健康目標をつくり、食生活を点検する習慣を持ちましょう
- 家族や仲間と、食生活を考えたり、話し合ったりしてみましょう
- 家族や家庭で食生活の正しい理解や望ましい習慣を身につけましょう
- 子どものころから、食生活を大切にしましょう

(記入例)

クラス番号	○○○○	氏名	○○ ○○
制作の意図			
①	もととなる食生活指針	食事を楽しみましょう。	
②	標語	楽しいな,家族そろって 晩御飯	
③	何を表現しているか	家族が食卓を囲んで団らんしているところ おいしい食事を楽しんでいるところ	
④	よくできたところ	家族の団らん風景のいい写真が見つかり,うまく配置 できた。 文字を温かい雰囲気になるようにできた。	
⑤	工夫したところ・苦労したところ	ぴったりの写真が見つけるためたくさん雑誌を探し 努力した。バランスよく配置することが難しかった。 日本の食卓の温かさをだすよう筆ペンを使って標語を 書いた。	
⑥	アピールしたいこと	みんなで食卓を囲んで団らんすることの大切さと樂 しく食事をすることの大切さ	

【別添資料3】

クラス番号	氏名
制作の意図	
①	もととなる食生活指針
②	標語
③	何を表現しているか
④	よくできたところ
⑤	工夫したところ・苦労したところ
⑥	アピールしたいこと

環境カルタ

環境に関する標語（規定された音で始まること）を2つ書き、その内容を絵で示しなさい。＊2つの標語は違う音で始まること。

行	あ行	か行	さ行	た行	な行	は行	ま行	や行 わ・ん	ら行
出席番号	1～5	6～10	11～15	16～20	21～24	25～28	29～32	33～36	37～40

例) 各クラスの11番～15番は、か行の「か,き,く,け,こ」のどれかで始まる音で標語を考える。

標語	標語
絵	絵

クラス番号

氏名

環境カルタ読み句 生徒作品

アルミ缶ゴミ にするより リサイクル	長すぎるのは誰 のため	ダメですよ ポイ捨てせず に持ち帰ろう	さしあたり 主電源から 抜いていこう	考へて 今 の 無駄だ
いりません その一言が	大切だ	地球保護小さ が変わる	白い雲きれい な海を守りた い	気をつけて きれいな町に きれいな心
美しい きれ いな町を つ	大切に	人間は 工コ して 地球を	白い雲きれい な海を守りた い	気をつけて きれいな町に きれいな心
くろうよ	洗濯に	抜かないで ふろの残り湯	素敵だね 地 球に やさし くできる人	工夫しよう 出てきたゴミ の捨て方を
エアコンの設 定温度は適温	コンセント 確認しよう	消しましよう 気はすぐには 電	使わない 使 はすぐには 電	消しておこう 無人の部屋の 蛍光灯
お出かけに 車じやなくて	子や孫に	寝る前に て捨てましよ う	出たごみは しつかり分け て	コンセント プラグを抜い て 節電です

はじめよう 分のサイズで エコライフ	真夏日は イカを食べて 夕涼み	やつてみよう 地球のために エコライフ	暇あれば 電しよう 日のため	始めよう 分のサイズで エコライフ
暇あれば 電しよう 日のため 明あす節	見ていいない テ	見ていいない テ	見ていいない テ	見ていいない テ
すれば 古新聞 再生回収	無理じやない 車使わず エコライフ	無理じやない 車使わず エコライフ	無理じやない 車使わず エコライフ	すれば 古新聞 再生回収
お洋服 再生したら ペットボトル	面倒な 分別 のため ゴミ	面倒な 分別 のため ゴミ	面倒な 分別 のため ゴミ	お洋服 再生したら ペットボトル
ポイ捨ては してはいけな い決まりごと	E C O 活動	E C O 活動	E C O 活動	ポイ捨ては してはいけな い決まりごと
浪費量 みん	なで減らせば	なで減らせば	なで減らせば	浪費量 みん
LO W 電量	LO W 電量	LO W 電量	LO W 電量	LO W 電量

(記入例)

クラス番号	氏名
カルタの読み句	
コンセント プラグを抜いて エコ活動	
製作の意図 (読み句や絵札で表現したこと,アピールしたいこと)	
<p>省エネ,省電力のため,コンセントからプラグを抜くことを知らせたい。電化製品が動いていなくても消費される電力は無駄だからなくしていきたい。</p> <p>簡単にできることだからやっていくことを伝えたい。</p>	
感想・反省	
<p>① よくできたところ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・わかりやすいデザインで絵札ができた。 ・みんなで協力して,制作することができた。 	
<p>② 工夫したところ・苦労したところ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「こ」から始まる標語を考えるのが難しかった。 ・身近なところからできるエコ活動を考えた標語にした。 ・大きくてわかりやすい絵になるようにした。 	
<p>③ 反省点</p> <ul style="list-style-type: none"> ・イラスト例をもっといろいろ調べるとよかったです。 ・色を塗るのにもっと丁寧にやるとよかったです。 	

【別添資料6】

クラス番号	氏名
カルタの読み句	
製作の意図 (読み句や絵札で表現したこと,アピールしたいこと)	
感想・反省	
<p>① よくできたところ</p>	
<p>② 工夫したところ・苦労したところ</p>	
<p>③ 反省点</p>	

ホームプロジェクトの実施記録

テーマ			
テーマ設定の理由			
実施期間	年	月	日
実施計画			
			予定時間
			予定経費
実践記録			
			所要時間
			所要経費
自己評価・反省	家族の評価	先生の評価	
次の課題への発展			

家庭科夏休み課題

- 以下のようなテーマ例を参考にし,夏休み中にホームプロジェクトをしなさい。

テーマ例

- 「ゴミの中身を調べて,減量の工夫をしよう」
食料品(調理ゴミや食べ残し,手つかず食品),容器,包装材,日用品,その他などに分け,内容や量を調べてみよう。1週間以上 量は重量で
- 「不要品を変身させよう」
ジーンズやトレーナーなど,着なくなった衣類をリメイクしてみよう。
牛乳パックなどを活用して日用品を製作してみよう。製作した作品は提出すること。
- 「子ども番組を見てみよう」
日頃子どもに触れる機会が少ないので,子どものイメージを具体的にもとう。
番組名,内容を記述すること。
- 「保育体験をしてみよう」
身近に子どものいる人は一緒に遊んだり,世話をしたりしてみよう。
子どもの年齢,性別,人数など記述すること。
- 「食事バランスガイドによる食事調べをしてみよう」
1週間行い,問題点を改善しさらに1週間行うこと。
- 「料理を作ってみよう。または加工食品貯蔵食品作りに挑戦してみよう」
写真を撮って添付すること。
- 「生活に関する新聞記事を探して読んでみよう」
記事の切り抜きを添付すること。
思ったことや記事のようなことが起こる背景を考えてみよう。
- 「大掃除をしよう。自分の部屋だけでなく,普段しない所の大掃除を工夫してやってみよう」
掃除前,掃除後の様子を写真を添付する。
- 「時間の使い方を工夫しよう」
- 「挑戦しよう ~グリーンコンシューマ~」
- 「環境家計簿で省エネチェックしよう」
- 「高齢者から学びましょう」
- 「美しく機能的な収納を目指しましょう」
- 「環境カルタの標語を実践しよう」
標語の内容を具体的に実践してみよう。

ホームプロジェクトの発表読み原稿

①はじめ	(　　)番(　　)です。これから、ホームプロジェクトの発表をします。
②テーマ	テーマは「　　」です。
③テーマ設定の理由	テーマ設定の理由は、「　　」です。
④実施期間	実施期間は、(　　)月(　　)日から(　　)月(　　)日の(　　)日間です。
⑤実施計画 1いつ 2どこで 3なにを 4どうする	実施計画は、 1いつ 2どこで 3なにを 4どうする
予定時間・予定経費	以上で、予定時間は(　　)時間、予定経費は(　　)円です。
⑥実践記録 1いつ 2どこで 3なにを 4どうした	実施記録は、 1いつ 2どこで 3なにを 4どうした
所要時間・所要経費	以上で、所要時間は(　　)時間、所要経費は(　　)円でした。
⑦自己評価・反省	・「　　」がよかったです(できた)と思います。 ・「　　」がよくなかったです(できなかった)と思います。 ・反省は、もっと「　　」だとよかったです。 ・この課題で、「　　」がためになりました。
⑧家族の評価	家族の評価は、「　　」でした。
⑨次の課題への発展	次は、「　　」が、課題なので、「　　」について取り組んでみたいと思います。
⑩終わり	以上で、発表を終わります。何か質問はありますか。

実施計画・記録の記入例

⑤実施計画(例) 1いつ 2どこで 3なにを 4どうする	(調理名)の調理 1 献立決め 2 レシピしらべ 3 材料購入 4 調理 5 試食 6 評価	リメイク 1 リメイクするものを決める 2 どのようにリメイクするか決める。 3 材料集め 4 製作 5 使用 6 評価
	保育体験 1 いつ,どこで,誰とどんなふうにするか。 2 準備するものを用意 3 実施 4 評価	新聞記事 1 新聞記事を探す。 2 読んで,まとめる記事を決める。 3 思ったことや,記事のようなことが起 きる背景を考え,まとめる。 4 評価
	子ども番組 1 番組調べ 2 番組決め 3 視聴 4 評価	大掃除 1 日程,場所決め 2 道具,用具準備 3 掃除実施 4 評価
	夏野菜の調理 1 献立決め 2 インターネットでレシピを調べた。 3 在庫の材料を確認し,足りないものはスーパ ーで材料を購入した。 4 調理(作り方を記入) 5 試食(出来たもの,試食の様子を写真) 6 夏野菜を使っていろいろな料理が,美味しく できた。	リメイク 1 あまり着ていないTシャツをリメイク 2 染色,刺繍のワッペン付け。 3 染料,ワッペンを他の服から取る 4 製作 5 着装 着た写真など 6 来ていなかったTシャツが,おしゃ れなものになった。
⑥実践記録 1いつ 2どこで 3なにを 4どうした	保育体験 1 いつ,どこで 誰を,どんなふうにした。 2 子どもの好きなメニューを調べ,材料を 用意した等。 3 外遊びでは,~で遊んだ。家では,~遊び をした。子ども向けの料理を作った。昼寝 をした。お風呂に入って,髪や体を洗ってあ げた。等など 4 楽しく過ごすことができたが,元気で疲 れた。親にも喜ばれた等。	新聞記事 1 新聞記事を毎日読み,生活に関する 記事を探した。 2 まとめる記事を決め,切り抜いた。 3 記事について 内容の要約 思ったこと,感じたこ と,自分だったらどうか,社会背景は 何かなど記述する。 4 評価
	子ども番組 1 様々な子ども向け番組を調べた。 2 記録する番組を決めた。 3 視聴した。 4 子どもの気持ちになって,感想を考 える。子どもの頃のことを思い出して,今の自 分との比較。	大掃除 1 いつ,どこをどのようにするかを決 めた。 2 掃除の用具を整えた。 3 清掃を実施。どんな段取りでど のようにやったか。工夫した点は何か。 (前後の写真) 4 大変だったところ,よくできた点な ど記述,評価する。

ホームプロジェクトの実施記録

テーマ 環境カルタの標語を実践

片方のマイライフ 我が家はオーフ エコセニタ本体

テーマ設定の理由

少しでも家の使用電力を抑えたから。

実施期間 2011年7月21日～2011年8月31日

実施計画

- 今年の夏休みをクーラーを付けずに乗り切る。
- 冷蔵庫の中にカーテンを付けて冷気が出るのを防ぐ。
- ベランダにシェードを付けて室内の温度を下げる。
- 窓のカーテンの素材を熱と視外線の通しにくい素材に交える。
- 実際にトマトの苗を4本植えて、まっすぐ茎が育つ様にいつも吊してグリーンカーテンを作る。

予定時間

予定経費

実践記録



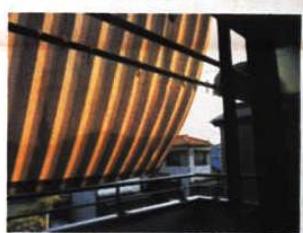
エアコンのフレーカー



冷蔵庫のカーテン



外から見たシェード



中から見たシェード

- 室内に居て直射日光が当たる事からくがり、体感温度が低くなった。
- すべての実施計画を実践していない時と、している時で比べると消費電力が50kWhも減っていました。



熱と視外線を通しにくいカーテン



ベランダのグリーンカーテン

自己評価・反省

この計画を実践していく中で、風が吹いている時の幸せを感じる事が出来ました。この結果を切掛けにこれからも続けていきたいと思います。

家族の評価

我が家なりの節電を考えて家族で協力しながら取り組むことができました。クーラーに頼らない生活をすることは工夫して暑さを制御する事ができましたと感じます。

先生の評価

いろいろ対策すると、結果があらわれるのでですね、いつもこちらも工夫して対策をつけていい下さい。

次の課題への発展

大掃除で整理整頓をする事に気を付けたいと思います。

検

シナリオで読むジェンダー

クラス番号 氏名

(1) 登場人物 ハル (男性), ナツ (女性)

(1組の男女が公園で休憩をとっている。)

ハル 今度の金曜の夜、空いてる？

ナツ うん、大丈夫だと思うけど、何？

ハル 食事しようよ。

ナツ いいけど、最近残業が多くなっているから遅くなるかも。

そういうえば、山田さん、来月結婚するから辞めるみたい。忙しくなるわ。

ハル え？あの山田さん、結婚するの。

ナツ そう。仕事を辞めるなんてもったいない。

ハル 仕事が出来る人だしね。

ナツ そう思った人多いみたい。でも辞めるらしいよ。相手は一流会社のエリートみたいよ。

ハル ヘー。そりゃあ仕事続ける必要ないよな。

ナツ そうかしら、好きな仕事だったら続けたっていいじゃない？

ハル もったいないよ、せっかくカネとヒマがあって、優雅に暮らせるのだから。

ナツ なによ、もしあなたの相手が会社の社長さんだったら仕事辞めるの？

ハル ああ、いいなあそういうの。でも家にいても暇でつまらないかなあ。

ナツ そういう場合、あなたが家事や育児を担当するに決まっているでしょ。

ハル だめだめ、無理だよ。家事なんてできないよ。

ナツ 困った人ね、世の中の女性は、仕事したって家事も育児もしているわ。

ハル すごいよね、でも僕は男だから。家事はしないよ。

ナツ 私はどうしようかな。仕事も続けたいし、結婚もしたいし、仕事は嫌いじゃないけど、どうしてもってことはないし。

ハル 仕事していいよ,僕,給料安いし,君が働いてくれたら少しは家計の足しになるだろう。

ナツ 何? それ誰と誰が結婚する話?

ハル そりやあ,君と僕に決まっているだろう。今度話そうと思ったけど,流れで言っちゃったなあ。

ナツ 冗談でしょ。あなた,家事も育児も無理って言ったわよね。仕事していいなら,誰が家事をするの?

ハル 家事は君でしょ。大変だったら仕事は辞めていいよ。

ナツ あら,今度は辞めてもいいって? どうしてあなたに指示されなきやいけないの?

ハル だって僕は主人になるんだよ。当り前じゃやないか。

ナツ へー男のほうが上なの? 男も女も外で仕事して,それで家事や育児は女の仕事なの?

ハル どこの家庭でもそんなものだろ?

ナツ あなたはどこにでもある家庭を作りたいの? だったら私でなくてもいいじゃないの。

ハル 僕は君と結婚したいんだよ。

ナツ なら,本気で私の気持ちを考えてほしいな。結婚しても仕事は続けるわ。だから家事は半分ずつ,家計も割り勘にしましょう。

ハル え? ちょっと待って。僕本当に料理も洗濯も掃除も家事ってできないし。

ナツ 私だってそんなにできないわ。ずっと仕事ってきて,家事は親に任せっきりだし。家事代行を頼めば時給にして1,000円くらいかな。労働時間は1日最低4時間くらいかしら。土日はもっと増えるかも。

ハル そんな,なにも業者に頼まなくても。

ナツ 夜8時以降だと追加料金を請求されるかも。家計に重くのしかかるわね。

ハル だったら家事を半分ずつ自分たちでやつたらいいのかな。

ナツ でもあなた何も出来ないんでしょ。

ハル ()

ナツ ()

(2) 登場人物 父 母 太郎

(母が夕食の支度をしている)

母 太郎、ちょっと手伝って。

太郎 なんで?いやだよ。男は料理なんてしなくていいんじゃないの。

母 料理に男も女もいません。男性も家事をするのよ。

太郎 だって父さんはしないじゃないか。

母 私は会社へ働きに行ってないし、私が家事をすればいいの。そんなこと言わずに手伝いなさい。

太郎 するいな。姉ちゃんがやればいいんだよ。女だし。

お手伝いしたら、お小遣いくれる?欲しいものがあるんだ。

母 また?ダメよ。

太郎 お願いだよ。

母 困ったわね。お父さんに聞いてみなさい。

(父に向って) なんでも欲しいものをすぐ買ってもらえるなんて、よくないわよね。それに私は家計のやりくりが大変なのよ。私だって買いたいものも我慢しているのに。少ない給料の中でやりくりしているのに。だいたいあなたのパチンコやタバコ代にいくらかかっていると思っているの。

太郎 お父さん、お手伝いしたら、お小遣いもらってもいい?

父 ()

太郎 うちのお金はお父さんが仕事をして稼いでくる。それをお母さんがやりくりして……お母さんも働いていいのかな。共働きでは大変かも。結婚相手の給料が多ければ、自分が仕事をするより、専業主夫になるのも悪くないかも……。

父 ()

母 ()

演 習

1) 配役を決めて、シナリオを音読しよう。

2) シナリオ中に記述しよう。

① 会話の中の()に自分だったらどのように言うか。

② 会話の中で賛成だと思ったところに赤で下線を引き、なぜ賛成なのか。

③ 会話の中で反対だと思ったところに青で下線を引き、なぜ反対なのか。

3) 感想を書こう。

(3) 登場人物 父 母 太郎 (賛成は赤 反対は黒)

記入例

(母が夕食の支度をしている)		男も女も関係なく料理をする。
母	太郎、ちょっと手伝って。	
太郎	なんで?いやだよ。 <u>男は料理なんてしなくていいんじゃないの。</u>	
母	<u>料理に男も女もありません。男性も家事をするのよ。</u>	
太郎	だって父さんはしないじゃないか。	共働きと関わりなく、協力すればいい。
母	<u>私は会社へ働きに行ってないし、私が家事をすればいいの。</u> そんなこと言わずに手伝いなさい。	
太郎	するいな。姉ちゃんがやればいいんだよ。 <u>女だし。お手伝いしたら、お小遣いくれる?</u>	
	欲しいものがあるんだ	
母	また?だめよ。	お手伝いに男女はない。
太郎	お願ひだよ。	お手伝いに代償を求めるのは?
母	困ったわね。お父さんに聞いてみなさい。	すぐ買ってもらったら、我慢できない子になる。
	(父に向って) <u>なんでも欲しいものをすぐ買ってもらえるなんて、よくないわよね。</u> それに私は家計のやりくりが大変なのよ。私だって買いたいものも我慢しているのに。 <u>少ない給料の中でやりくりしているのに。だいたいあなたのパチンコやタバコ代にいくらかかっている</u> と思っているの。	
	お父さんも、浪費しないように、協力すべき。	少ない給料なんて、言うべきではない。
太郎	お父さん、お手伝いしたら、お小遣いもらってもいい?	
父	(お父さんも手伝うよ。一緒にやろう。お小遣いの額は決まっているだろう?ちゃんと考えて使えよ。お父さんもパチンコやタバコを控えなくっちゃな。)	
太郎	うちのお金はお父さんが仕事をして稼いでくる。それをお母さんがやりくりして・・お母さんも働いていればいいのかな。・・共働きでは大変かも。・・・・・ <u>結婚相手の給料が多ければ、自分が仕事をするより、専業主夫になるのも悪くないかも</u> ・・・	相手の収入が目的で結婚するようだ。
父	(これからは、お母さんが忙しいときは手伝ったりするから、太郎も花子もお母さんを助けてあげなさい。)	
母	(助かるわ。みんなが手伝ってくれたら、仕事にも出かけられるわね。これからどんどんお金がいるようになるから。家族のために働きたいわ。もちろん、自分のやりがいにもなるわ。)	

感想ワークシート シナリオ()

記入例

1) 次の空欄に思いつくことを記述してみよう。

思ったこと 感じたこと	<ul style="list-style-type: none"> ・家事は、女の人がだけがするものなのか。 ・太郎は、手伝ってあげればいいのに。 ・お父さんも、パチンコやタバコばかりやっていていけないのではないか。 ・お母さんも、もっと上手に言えばいいかな。
自分だったらどうか	<ul style="list-style-type: none"> ・手伝いは、面倒だからやりたくない。 ・他の人が手伝えばいいと思う。 ・でもお母さんばかりが家事を忙しくするのはどうかと思う。 ・お小遣いは、決まった中でやりくり出来ないと破産人になってしまう。
他の人の意見で思ったこと	<ul style="list-style-type: none"> ・手伝いをやりたくないという意見はどうかと思った。 ・お小遣いは、足りなから働けばいいという考え方もある。 ・家のことは女の人気がやるのが当然で、母が出来なかつたら彼女にやってもらうという考えでは、女子はどう思うのかなと思った。
これからどうしたいか	<ul style="list-style-type: none"> ・料理は覚えて、できるようになりたい。 ・家のことはみんなで協力できたらいい。 ・将来は、いろいろ協力してやっていきたい。

2) 1) で記述したことをまとめてみよう。

感想
<p>このシナリオを読んで、家事は誰がするものなのかと考えました。母親がするものだと思っていたのですが、手伝って協力することも大事だと思いました。</p> <p>お父さんも、家のためにいろいろ考えてお金を使わなければいけないと思います。お母さんも、家族に要望をきちんと説明して言えば分ってもらえるのではないかと思いました。このシナリオを自分に置き換えると、家の手伝いは面倒だし、自分のことで忙しいのであまり出来ていません。他の人がすればいいと思ってしまいます。でも母ばかりが、全部やっているのは大変だと思います。やってみると結構たいへんなので、皆が手伝うのがいいと思います。これからは、家のことを皆で協力してやっていきたいと思います。でもこのことは自分が思うだけではなく家族みんなが心掛けないといけないのです。そして、将来自分が家庭をもつたときも、協力してやっていきたいと思いました。</p>

クラス番号

氏名

環境カルタの評価の基準

【別添資料 13】

	関心・意欲・態度	知識・理解	技能	思考・判断・表現
A 十分満足	意欲的に読み句を考案し、絵札作り取り組んだ。	環境に調和した生活の理解や、環境の充実向上のための基礎的・基本的な知識を十分身に付けている。	カルタの絵札をきれいに仕上げることが出来た。	環境についての課題を見出し、解決を目指した読み句を考案した。読み句に最適な絵札になるように工夫した。
B おおむね満足	読み句や絵札の制作に、指示通り取り組むことができた。	環境に調和した生活の理解や、環境の充実向上のための基礎的・基本的な知識を身に付けている。	カルタの絵札を条件通り仕上げることができた。	条件に合った読み句を考案した。絵札は、参考資料から選び使用した。
C 努力を要する	読み句、絵札制作には、集中して取り組めなかつた。	環境に調和した生活の理解や、環境の充実向上のための基礎的・基本的な知識の習得が不充分である。	絵札の彩色などの完成度が低い。	環境についての課題の解決から外れた読み句だった。絵札は、読み句の内容と合っていない。

環境カルタのワークシートの評価

クラス番号	氏名
カルタの読み句 コンセント プラグを抜こう エコのため	
製作の意図 （読み句や絵札で表現したこと、アピールしたいこと） 省エネ、省電力のため、コンセントからプラグをこまめに抜くことを知らせたい。電化製品が動いていなくても消費される電力は無駄だからなくしていきたい。	
感想・反省 <p>① よくできたところ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・標語を条件に合う「5」「7」「5」で、環境を意識した内容で仕上げることができた。 ・標語に合ったイラストを考えることができた。 ・友達に標語やイラストについてアドバイスすることができた。 <p>② 工夫したところ・苦労したところ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「こ」から始まる標語を考えるのが難しかった。 ・待機電力を使わずに電力を無駄にしないようにしたいと考えて標語にすることができた。 ・標語に合うイラストを考えるのに、時間がかかった。 ・大きくてわかりやすい絵になるように気を付けた。 <p>③ 反省点</p> <ul style="list-style-type: none"> ・イラスト例をもっといろいろ調べるとよかったです。 ・色を塗るのをもっと丁寧にやればよかったです。 	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> A : ・循環型社会や環境問題について考え、読み句をよく工夫している。 ・絵札のイラストが読み句に合うように非常によく表現されている。 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> B : ・規定通り（5・7・5）の文字数で読み句を作成した。 ・絵札のイラストが読み句に合うように、表現されている。 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> C : ・読み句は完成できたが、やや文字数に過不足がある。 ・読み句とイラストが合っていない。 </div>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> A : 制作の意図を複数挙げ、説明できる。 環境の課題を見出し、解決を目指した工夫がある。 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> B : 制作の意図を挙げ、説明できている。 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> C : 作品づくりの感想に留まっている。 </div>	

質の高い福祉サービスを提供できる人材の育成を目指して

～ICT 機器を活用した研究実践～

愛知県立宝陵高等学校 千田 理愛

1 はじめに

本校は、豊川市の北部に位置しており、昭和 24 年愛知県立新城高等学校一宮分校として、昼間定時制、農業・家庭課程を設置して開校した。家業を助けながら、農業や家庭に関する知識・技術を身に付けさせたいという地域の要請に応えたものであった。昭和 45 年には家庭科教育の充実を図るため、家庭に関する学科（家政科）の専門高校として独立し、愛知県立宝陵高等学校（全日制）と学校名を改変した。

その後、地域や時代のニーズに合わせ、商業家庭科、生活福祉科、衛生看護科を経て、現在では衛生看護科（5 年一貫教育による看護師養成課程）1 クラスと福祉科 1 クラスとなっている。福祉科は、平成 21 年に新設され、今年度で設置後 3 年となり全学年がそろった。福祉科の特徴として、幅広く福祉を学び、3 年次の 1 月に国家試験を受験し、最終的には介護福祉士の国家資格取得を目指している。

本校は、「質実典雅」の校訓に従い、白桔梗のように、つつましく上品で、心やさしくをモットーにしている。教育理念は、①基礎的な知識と技能を習得し、生涯にわたって自ら学び、自ら創造する態度を身に付ける、②勤労を尊び、責任を重んじ、自然と人間を愛する豊かな人間性を育てる、③健全な人生観を確立し、困難を克服して積極的に生き抜く強固な意志を培う、④身体の鍛錬に努め、自ら健康を維持増進し、安全な生活を営むことのできる能力を養う、である。本校で学ぶ生徒は、将来に向けて高い目標を掲げ、ひたむきに努力をしている。生徒・教職員が一丸となり、生徒の夢の実現に向けて精進している。また、豊川養護学校本宮校舎を併設している。

2 研究の目的

社会福祉士及び介護福祉士法の一部改正に伴う新しい介護福祉士養成制度が平成 21 年度 4 月から実施された。この新しい介護福祉士養成制度に伴い、教科「福祉」は平成 21 年度から新学習指導要領が先行実施されている。新学習指導要領においては、**資料 1** のように科目編成がなされ改訂された。

本研究では、この学習指導要領の改訂を踏まえ、ICT 機器を活用した二つの目的を掲げた。一つ目は義務教育段階では履修しない教科である福祉について中学生向けに高等学校福祉科紹介を作成し理解を広めること、二つ目は、効果的に学習を進めるために、福祉科目として新設された生活支援技術と介護過程についての教材開発と授業実践について研究することである。

【資料1 福祉科の科目編成】

改訂	改訂前	備考
社会福祉基礎	社会福祉基礎	整理統合
介護福祉基礎	社会福祉制度 基礎介護	名称変更
コミュニケーション技術	社会福祉援助技術	名称変更
生活支援技術		新設
介護過程		新設
介護総合演習	社会福祉演習	名称変更
介護実習	社会福祉実習	名称変更
こころとからだの理解		新設
福祉情報活用	福祉情報処理	名称変更

*網掛け科目について研究を実施

3 研究の内容

(1) 現状

ア 中学生向けの分かりやすい学科紹介の必要性

本校では中学生を対象に体験入学を実施し、福祉科体験実習を行っている。しかし、教科「福祉」は中学での履修科目にないためか、普通科や他の専門学科に比べ、福祉科の特色が分かりにくいようである。福祉科の魅力を分かってもらうために、ウェブページに掲載して手軽にいつでも閲覧できるような中学生向け学科紹介を学習指導要領改訂に併せて作成する必要がある。

イ 介護技術の習得のための教材の必要性

介護技術の習得のためには、反復練習が必要である。授業で説明した教材を活用し、授業外でも復習ができるように、自主的な実技練習を行えるような環境が求められる。授業後は実習室を開放しているが、生徒たちだけの練習では間違いを修正できず、正確な技術を定着することが難しい。正しい技術を身に付けるために、繰り返し確認できる教材を開発し、それに必要な機器を設置し、自由に学習する機会を与えることが必要である。

ウ 介護過程において利用者を多面的に考える思考力の必要性

本校では3年次に6月から8月にかけて計20日間の介護実習が行われる。実習先としては特別養護老人ホーム、介護老人保健施設である。介護の現場において施設職員の指導の下、介護の知識や技術を用いての実践的な実習の他に、個別援助計画のアセスメント、計画の立案、計画の実施、評価を行う。介護実習では定期的なカンファレンスを行い、生徒が担当したサービス利用者のアセスメントや計画を報告し、施設職員、教員から指導が行われる。介護実習前には、介護計画立案のための基礎学習と演習を繰り返し、介護実習の前半の10日間では、アセスメントを行う。そして後半の10日間の介護実習までに個別援助計画の立案を行う。後半の介護実習において実践と評価を行っている。この



中学生体験入学における体験実習
風景

学習・演習・実習という一連の学習過程において、生徒の観察力・サービス利用者理解がパターン化されていることと先入観が強いことに気付いた。また、計画立案や評価に対して自己肯定感が強く、介護者としての心得が不足していることが見受けられる。また、サービス利用者に対して、より物事を柔軟に考察することが苦手な生徒が多い。そこで、介護過程においてサービス利用者を支える介護の在り方を多面的に指導する機会が必要である。

(2) 目指す生徒像と目指す生徒像に迫るための手だての設定

ア 目指す生徒像

- ・専門職を目指しているという自覚を深化させることができる生徒
- ・情報機器を活用して、意欲的に習熟度や特性に応じた学習ができ、生徒同士で教え合い学び合うことができる生徒
- ・身に付けた専門知識と技能を生かし、温かい福祉の心をもって人と接することができる生徒

イ 目指す生徒像に迫るための手立て

- (ア) ホームページで閲覧できる福祉科の特色をウェブページで情報発信
 - ・ホームページ作成ソフトウェアを使った「福祉科紹介」コンテンツの作成
- (イ) 動画やプレゼンテーションソフトウェアやホームページ作成ソフトウェアを活用した手軽に視聴できる教材開発
 - ① 科目「生活支援技術」
 - ・ベッドメイキングの動画
 - ・シーツのたたみ方、ベッドメイキングの手順、紙おむつの介護方法、清潔保持の介護方法のウェブコンテンツ
 - ② 科目「介護過程」
 - ・サービス利用者理解のための動画
 - ・介護過程の授業展開プレゼンテーション

(3) 研究実践

ア 「福祉科紹介」コンテンツの作成及び情報発信

専門高校福祉科の紹介ページを作成した。中学生を対象に福祉科の特色についてQ&A方式での説明や実習の写真等を掲載し、分かりやすく紹介した。福祉科がある愛知県の公立高校4校についても検索できるようにした。資料2の通り、愛知県総合教育センターのネットワークサービス「愛知エースネット」で平成22年4月より公開している。中学生向けのみならず、新入生のオリエンテーションで、福祉科をより理解するために役立てることができる。

(<http://www.aichi-c.ed.jp/contents/katei/fukusika-shoukai/shoukaipe-gi.html>)

イ 「生活支援技術」の教材開発と授業実践

本校では1年生から3年生まで全学年で「生活支援技術」を履修させ、介護の実技に関する授業を開講している。その授業で学習する介護技術の定着を図るためにICT機器を活用して繰り返し確認できるベッドメイキングの動画を作成した。生徒がモデルとなり、介護者役と説明役を行った。1年生の授業で、この動画を使うと「技術が難しそう」という意見があったが、高校生がモデルとなってい

【資料2 愛知エースネット 高校福祉科の紹介ページ】



るため、自分にもできないことはないと感じることができた。授業後学習や家庭学習でも活用し、反復学習ができ、技術の定着を徹底することができた。

次に、「生活支援技術」の実習項目であるシーツのたたみ方、ベッドメイキングの手順、紙おむつの介護方法、清潔保持の介護方法について、教材開発を行った。この教材を開発するに当たり特に留意したことは、授業の目的を明らかにし、福祉科教諭だけでなく、誰が見ても基礎的な介護技術を理解してもらえるように作成した。また、画像を取り入れ、文章だけでなく視覚的に理解できるように配慮した。授業記録シートも閲覧することができ、必要に応じて使用することもできる。ここで作成した資料と動画は資料3で示すように、愛知県総合教育センターのネットワークサービス「愛知エースネット」で平成23年4月より配信している。

(<http://www.aichi-c.ed.jp/contents/katei/fukushi/hp/kamiomutsu.html>)

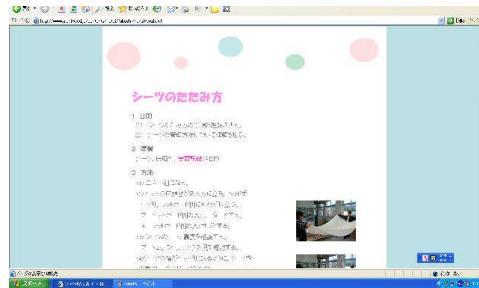
(<http://www.aichi-c.ed.jp/contents/katei/fukushi/hp/seisiki.html>)

(<http://www.aichi-c.ed.jp/contents/katei/fukushi/hp/si-tsu.html>)

(<http://www.aichi-c.ed.jp/contents/katei/fukushi/hp/bedmaiking.html>)



【資料3 愛知エースネット生活支援技術のページ】



動画用いた授業風景

ウ 「介護過程」の教材開発と授業実践

学習指導要領の改訂により、福祉科目「介護過程」が設定された。「介護過程」では、それぞれの福祉科目の知識や技術を踏まえた実践が求められる。介護実習の教育内容の一つに「ひとつの施設・事業所等において一定期間以上継続して実習を行う中で、利用者ごとの介護計画の作成、実施後の評価やこれを踏まえた計画の修正といった一連の介護過程のすべてを継続的に実践することに重点を置くこと」としている。

介護過程では、介護実習で実践した後、その経験を生かし、一つの事例を取り上げ、様々な視点でサービス利用者の理解、サービスの必要性を考え、アセスメントから計画の立案、さらにチームアプローチの展開としてのケアマネジメントを踏まえた学習指導法と観察力や思考力を養うために、動画やプレゼンテーションソフトウェアを活用した授業法を考究した。

(ア) ケアマネジメントの理解

ケアマネジメントとは地域と援助者と利用者とのネットワークを作り、援助の計画・実施・評価を一貫して行うことである。生徒は、ケアプラン（サービス利用者に関わる介護の全体的な計画）と個別援助計画（各介護サービス事業所で提供されるサービス計画）と介護過程（アセスメントから終結までの介護の過程）を区別できない場合が多い。そのため、実物のサービス計画書を基に各事業所のサービス内容から理解できるよう授業を展開するとよいのではないかと考えた。介護保険制度におけるケアマネジャーの役割を認識させ、ケアマネジメントの必要性と各事業所で立案する個別援助計画について理解させるようにした。

(イ) 事例からサービス利用者像を理解する

プレゼンテーションソフトウェアを用いて、写真と最低限の情報からサービス利用者の情報を理解させることにした。サービス利用者と会っていない状態であっても、限られた情報から、介護が必要になった経緯とサービス利用者の意向、家族の意向を取り上げ、そこから生活の全体像とサービス利用者に必要な介護を見出すことを目的にした。利用者の思いや状況を考察し、家族のサービス利用者への気持ちや家族の存在を理解することをねらいとした。サービス利用者のニーズを踏まえ、生活全体に着目させていけるように工夫した。

(ウ) 模擬サービス担当者会議（サービス提供の報告）の実施

事例を基に居宅サービスを提供する3事業所に分け、それぞれ考えた個別援助計画をサービス担当者会議（サービス提供の報告）で発表させた。訪問介護、通所介護、通所リハビリテーションの各事業所をそれぞれ2つずつ作り、1事業所を6、7人の班編成にした。グループワークを行い、収集した情報から各事業所ごとの個別援助計画を立案した。ここではサービス利用者に合ったプランだけでなく、その事業所の事業内容を生かすことができているかがポイントになる。それを基にサービス担当者会議を実施した。提供するサービス内容の確認を目的に、クラスを二つに分け、訪問介護、通所介護、通所リハビリテーションの各事業所を1グループとして会議を開催した。教員はケアマネジャー役として会を進行し、各事業所からの報告、記録、質疑応答を生徒同士で行った。生徒たちは、初期段階では各事業所の話を聞いていただけであったが、他の事業所と自分たちが考えた計画が同じ場合、計画の根拠が明確ではない場合にはお互いに批判的な意見を言い合う場面が見られた。そこで教員が何のための会議なのかを再度提案し、自分たちが考えた計画が正しいのか間違っているのかの論議ではなく、サービス利用者のための計画を立てることを伝えると、お互いの立場を尊重しつつ、どうしたらよりよい介護がお互いに提供できるか話し合いができるようになった。各事業所の特徴とサービスを理解することによって重複しているプランの変更や原案を変更する等、サービス利用者のことを考えた計画を再検討することができた。その結果、サービス利用者にとって無理のない生活環境に配慮した計画が完成した。その後、全体会を開き、それぞれの事業所から最終的な報告を行った。生徒は、サービス担当者会議を実践することで、より多くの他職種との連携を図ることがよいサービスを行うことができると実感できた。他の事業所を知ることで計画の変更や追加などよりサービス利用者全体の介護内容を知ることができ、多職種連携や介護の全体像など今まで気付くことのできない介護について理解することができた。

（記録シートを別添資料1・2に示す）

(エ) 施設サービスを想定した個別援助計画の立案

① プrezentationソフトウェアの事例からサービス利用者像を理解する

事例から特別養護老人ホームでのサービス利用者を施設入所前という設定で入所後どのようなサービスを提供すべきか考えさせた。基本的な情報は、プレゼンテーションソフトウェアを活用し



サービス担当者会議の授業風景

【資料6 作成した動画画面】



て説明し、サービス利用者の情報を生徒に整理させる。サービス利用者像をイメージさせ、生活の様子やコミュニケーション能力などを資料6に示す教員作成による動画から判断させた。生徒は、プレゼンテーションソフトウェアによる情報から推測した生徒自身のイメージと実際のサービス利用者のギャップを認識させることにより、自分の思い込みが強いということを認識した。目で見て分かる情報から、サービス利用者の理解を深めた。普段の表情やコミュニケーション能力は目で見て分かることが多い。観察からサービス利用者に関するだけでなく周囲の状況も観察し、サービス利用者などを多面的に理解することができると同時に観察力も身に付けることができた。

② グループによる個別援助計画の立案

収集した情報を基に、1グループ6、7人の班編成をして、サービス利用者のアセスメントと個別援助計画を立案させる。介護についての課題やニーズの中から何を優先させるかで個別援助計画の内容が変わってくるのでその根拠を明確にし、より具体的な内容を立案させた。(記録シートを別添資料3・4に示す)



グループ学習風景



ICT機器を使った授業風景

③ カンファレンスの実施

模擬カンファレンスを開催し、グループごとに発表し、サービス利用者に適した個別援助計画を話し合った。意見に対して疑問や質問を出し合い、個別援助計画の内容を把握した。その上で必要な介護を選定し、より具体的な個別援助計画を立案した。実施後の生徒の感想に、「一つの目標でも、いくつもの案がありいろいろな方法があると思った。自分の意見、グループの意見、カンファレンスでの意見など意見を出し合うことで視野が広がっていくことを感じた」などカンファレンスをしていく中で、サービス利用者を見る視点がそれぞれ違い、様々な意見があった。サービス利用者を思っているという共通意識があるためそれぞれのよいところを活用し、話し合いをまとめていくことができた。最終的に、サービス利用者のニーズに沿った個別援助計画の立案につながった。(記録シートを別添資料5に示す)



カンファレンスの授業風景

4 実践の成果と今後の課題

ウェブページによる学科紹介は、気軽に閲覧できて便利である。学科の特色を紹介するのに効果的である。今後も新しい情報があれば更新していきたいと考えている。

生活支援技術のベッドメイキングをはじめ、教材として動画を作成した。何度も繰り返し再生できるので、解説を加え、確認しながら行うこともでき、理解が深まることができた。ICT機器があれば教室や特別教室など場所を選ばずに使用することができる。そのため、いつでもどこでも授業ができるのもICT機器のメリットであった。指導計画に合わせた教材開発を更に進め、気軽に利用できる

環境設定を考案できるようにしたい。

介護過程において実践的な取組は介護実習を行うが、チームとしてサービス利用者を考えていくのは難しい。そのため、共通の事例を基に授業を展開していくことで理解を深めることができる。その際、ICT 機器を使うことで、視覚的効果は高く、またそれに合った素材があればより分かりやすい授業展開ができる。事例は教科書にも記載があるが、サービス利用者の姿が見えないためイメージしにくい。今回の実践を通して画像、動画を用いることで文章だけでなく、生徒自身の目で見て観察し、判断する能力を身に付け、利用者理解につなげることができた。また、同じ事例を全員で取り組んでいくため、生徒それぞれの考え方や視点などを知る機会となった。今回、事例を提供してくれたサービス利用者はとても協力的であったが、事例としてサービス利用者を取り上げる場合には、プライバシーへの配慮が欠かせなく、事例の数を増やしていくのは非常に難しいと感じた。しかし、文章による説明の事例よりも動画や、画像を用いることで学習効果が高くなることは明らかであった。こうした授業を展開することにより、生徒が将来、介護福祉士として活躍する際に、質の高い福祉サービスが提供できる人材に育てていきたい。

〈参考文献〉

- 『介護過程』 介護福祉士養成講座編集委員会編 中央法規 2009. 1
- 『介護総合演習・介護実習』 介護福祉士養成講座編集委員会編 中央法規 2009. 1
- 『介護の基本Ⅱ』 介護福祉士養成講座編集委員会編 中央法規 2009. 1
- 『介護過程』 石野育子編 メヂカルフレンド社 2008. 12
- 『ケアプラン演習』 石井幸久編 メヂカルフレンド社 1998. 3
- 『「よくする介護」を実践するための ICF の理解と活用』 大川弥生著 中央法規 2009. 7
- 『介護記録の書き方・読み方・活かし方』 本間郁子著 中央法規 2009. 6

個別援助計画 グループ（ ） サービス種別（ ）

【別添資料 1】

対象者（イニシャル） 性別 男・女 年齢（ ）歳

短期目標	期間	具体的な援助内容・方法	その根拠

記録者

会議出席者	所属	氏名	所属	氏名
検討した項目 検討内容				
結論				
残された課題 次回開催予定日				

対象者(イニシャル)

○○さんに必要な介護は何か。自分たちが考えた必要とする介護を基に話し合いをしてみよう

氏名								メモ
①身体的な介護								
②心の面での介護								
③環境整備								
④機能の改善								
⑤人間関係								
⑥その他								

話し合いの結果から情報を分析してみよう

分析	必要とする介護・課題

個別援助計画 グループ（ ） サービス種別（例： 特別養護老人ホーム ）

【別添資料4】

対象者（イニシャル）

短期目標	期間	具体的な援助内容・方法

記録者

会議出席者	所属	氏名	所属	氏名
各ユニットの案 検討した項目 検討内容	ユニット			
	短期 目標			
	実施 内容			
結論				