

■家庭科の目標

生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、生活をよりよくしようと工夫する資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

- (1) 家族や家庭、衣食住、消費や環境などについて、日常生活に必要な基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けるようにする。
- (2) 日常生活の中から問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなど、課題を解決する力を養う。
- (3) 家庭生活を大切にしている心情を育み、家族や地域の人々との関わりを考え、家族の一員として、生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を養う。

■家庭科の特質に応じた見方・考え方

家庭科が学習対象としている家族や家庭、衣食住、消費や環境などに係る生活事象を、「協力・協働」「健康・快適・安全」「生活文化の継承・創造」「持続可能な社会の構築」等の視点で捉え、生涯にわたって、自立し共に生きる生活を創造できるよう、よりよい生活を営むために工夫すること。

■高知県が目指す授業づくりのコンセプト**○家庭科における「学びを変える」授業づくりとは**

実生活と関連を図った問題解決的な学習の充実を図ることです。そのためには、実践的・体験的な活動を通して、知識及び技能を習得・活用し、生活の中の身近な課題を解決したり、家庭や地域で実践したりして、三つの柱の資質・能力を相互に関連付け、バランスよく育成していくことが大切です。

○家庭科における「学びをつなげる」授業づくりとは

育成する資質・能力を明確にし、関連する内容の組合せを工夫したり、学習過程との関連を図ったりして題材構成をすることです。そのためには、各内容の特質を踏まえるとともに、児童の実態を的確に捉え、他教科や学校行事等との関連を意識して効果的な学習が展開できるように各内容項目や指導事項の相互の関連を図ることが重要です。そして、取り上げる内容や題材構成等によって、「生活の営みに係る見方・考え方」のいずれの視点を重視するのかを適切に定めることが大切です。

○家庭科における「学びを高める」授業づくりとは

学びを次の学習や生活に生かし、家族の一員として、生活をよりよくしようと工夫する資質・能力を育成することです。そのためには、児童が日常生活の中から問題を見いだして課題を設定し、その解決に向けて様々な解決方法を考え、計画を立てて実践し、その結果を評価・改善し、さらに家庭や地域で実践するなどの一連の学習過程の中で、「生活の営みに係る見方・考え方」を働かせながら、課題の解決に向けて自分なりに考え、表現するなどして資質・能力を身に付ける学びを充実させることが必要です。

■家庭科の特質に応じて、効果的な学習展開ができるように配慮すべき内容**○各項目に配当する授業時数及び各項目の履修学年**

内容の「A 家族・家庭生活」から「C 消費生活・環境」までの各項目に配当する授業時数及び各項目の履修学年については、児童や学校、地域の実態等を考慮し、各学校において適切な授業時数を配当するとともに、2学年間を見通して履修学年や指導内容を適切に配列することが大切です。また、「A家族・家庭生活」の(1)のアについては、2学年間の学習の見通しをもたせるためのガイダンスとして取り扱い、第5学年の最初に履修させることが必要です。

○言語活動の充実

家庭科で用いる生活に関連の深い様々な言葉が、実践的・体験的な活動や問題解決的な学習を通して、児童自身の中で実感を伴った明確な概念として形作られるように言語活動の充実を図ることが大切です。

○実践的・体験的な活動の充実

指導に当たっては、実践的・体験的な活動を中心とし、児童が学習の中で習得した知識及び技能を生活の場で生かせるよう、児童の実態を踏まえた具体的な活動を設定することが必要です。

資質・能力を身に付けるための問題解決的な学習活動例

三つの柱の資質・能力

学びに向かう力、人間性等

家族の一員として、生活をよりよくしようと、栄養を考えた食事及び調理計画や調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとする態度。

知識及び技能

食品の栄養的な特徴と献立を構成する要素、我が国の伝統的な配膳、1食分の献立や調理計画の作成方法について理解するとともに、それらに係る技能を身に付けること。

思考力、判断力、表現力等

栄養バランスを考えた1食分の献立及び調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付けること。

《本題材の関連内容》

「B 衣食住の生活」(2) 調理の基礎
ア(イ) 用具や食器の安全で衛生的な取扱い、加熱用調理器具の安全な取扱い
イ) 材料に適したゆで方、いため方
ウ) 伝統的な日常食の米飯及びみそ汁の調理の仕方

「B 衣食住の生活」(3) 栄養を考えた食事
ア(ア) 体に必要な栄養素の種類と働き

「C 消費生活・環境」(1) 物や金銭の使い方と買物
ア(イ) 身近な物の選び方、買い方、情報の収集・整理

《個々の子供の状況に応じた配慮》

◇給食の1食分の献立写真をもとに、具体的に献立作成の方法を理解できるようにする。
◇食品の3つのグループを色分けし、栄養バランスについて考えられるようにする。
◇調理の手順を再確認したり、材料の切り方を図や写真を用いて提示したりする。

《他教科等との関連》

【体育】 第4年学年 体の発育・発達
【外国語】 第5年学年 What would you like?
【体育】 第6年学年 病気の予防

【学習課題】 健康な体をつくるには、献立や調理をどのように工夫すればよいか。

生活の課題発見

• どのように1食分の食事の献立は立てられているのかを理解し、自分の食事の課題を見いだす力。

* 献立を立てる時のポイントはあるのかな。
● 給食の献立写真や献立表を見て、献立の構成について調べる。

* 日頃の自分の食事は健康的かな。
● 日頃の食事を振り返り、献立の課題を考える。

解決方法の検討と計画

• 食品の栄養的な特徴が分かり、食品を3つのグループに分類する力。

* 3つのグループの食品がそろっているかな。
● 給食の献立の立て方を理解し、3つの食品群に分類し、栄養バランスを確かめる。

• 材料、分量、手順、環境への影響などを考え、献立の調理計画を立てる力。

* 考えた献立を実現するために、どんなことを工夫するといいいかな。
● 考えた献立の調理計画を立てる。

課題解決に向けた実践活動

• 栄養バランスのよい1食分の献立を考える力。

* どんな組み合わせにするといいかな。
● 日頃の食事の課題を解決するために、1食分の献立を考える。(ご飯とみそ汁に加えるおかずを考える)

• 調理計画をもとに、調理をする力。

* 調理するためのコツや注意することは何かな。
● 材料に応じて切り方や調理の仕方等を工夫する。
● 調理計画に沿って調理を進める。
● 盛り付けや配膳の仕方を考え、楽しく会食をし、片付けを行う。

実践活動の評価・改善

• 調理実習を振り返り、評価したことを表現する力。

* 栄養バランスの整った献立であったかな、計画通り進めることができたかな。
● よかった点や改善策を話し合う。

• 学んだことを生かし、次の課題を解決するための計画を立て実践する力。

* 家族が喜ぶ献立にするには、どうすればいいかな。
● 家族の好みや体調なども考慮し、栄養バランスの取れた1食分の献立を考える。
* 家庭で一人で作れるかな。

見方・考え方を働かせている子供の姿の例

• 自分の食事を振り返り、健康という視点で日々の食事を捉えている姿。

• 栄養バランスを考え、料理や食品を組み合わせるとる必要があることを理解している姿。

• 材料、分量、手順、環境への影響などの観点から調理計画を立てている姿。

• 主食、主菜、副菜、汁物を組み合わせ、食品の栄養的な特徴をもとに栄養バランスを考え工夫している姿。

• 材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、味の付け方、盛り付け方、配膳及び片付けの仕方を考え実践している姿。

• 献立内容や調理手順、環境への配慮、時間配分などについて、よかった点、改善点を話し合っている姿。

• 改善点をもとに、家族のための1食分の献立や食事計画を考えている姿。

見方・考え方を鍛える教師の手立ての例

• 給食の献立写真や献立表を用意し、主食、主菜、副菜、汁物が視覚的に理解できるようにする。
• 健康という視点から食生活の課題を引き出すようにする。

• 主食、主菜、副菜の例示の中から選択して献立作成ができるようにする。

• 準備から片付けまでを見通した時間配分や並行作業の必要性を理解できるようにする。

• 調理に必要な知識や技能を、これまでの実習経験から想起させるようにする。

• 伝統的な配膳の仕方を考えさせ、適切に配膳できるようにする。

• 「健康・快適・安全」、「持続可能な社会の構築」の視点から活動を振り返るようにする。

• 家族の好みや体調を考えた献立や一人で作る際の計画等について、具体的に考えられるようにする。

主な資質・能力の系統

第5学年

◆食品に含まれる栄養素には、炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミンがあり、それらは相互に関連をもちながら健康の保持や成長のために役立っていること、栄養素の体内での主な働きによって、食品は3つのグループに分けることができることを理解すること。
◆調理に必要な材料、用具、手順を理解し、切ったり、ゆでたり、いためたりして簡単な調理ができること。

本題材

中学校

◆栄養素や食品の栄養的な特徴、中学生の1日に必要な食品の種類と概量、1日分の献立作成に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、中学生の1日分の献立を工夫すること。
◆食品の選択と調理、地域の食文化に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、日常食又は地域の食材などを生かした調理を工夫すること。