

## ■技術・家庭（家庭分野）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、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造する資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

- (1) 家族・家庭の機能について理解を深め、家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて、生活の自立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) 家族・家庭や地域における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなど、これからの生活を展望して課題を解決する力を養う。
- (3) 自分と家族、家庭生活と地域との関わりを考え、家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造しようとする実践的な態度を養う。

## ■家庭分野の特質に応じた見方・考え方

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

### ○家庭分野における「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。

### ○家庭分野における「学びをつなげる」授業づくりとは

各項目及び各項目に示す事項との関連を見極め、相互に有機的な関連を図り、系統的及び総合的に学習が展開されるよう配慮することが大切です。そのためには、各分野の内容との関連を図り題材を設定するとともに、生徒や学校の実態等を配慮して、他教科等との関連を考慮した計画を作成することが大切です。

### ○家庭分野における「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、生活を工夫し創造しようとする資質・能力を育成することです。そのためには、生徒が生活の中から問題を見いだして課題を設定し、その解決に向けた解決策の検討、計画、実践、評価・改善といった一連の学習活動の中で、「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の考えを構想したり、表現したりして、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。

## ■家庭分野の特質に応じて、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、生徒や学校、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ことが大切です。また、「A 家族・家庭生活」の（1）については、小学校家庭科の学習を踏まえ、3年間の学習の見通しを立てさせるガイダンス的な内容として、第1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

衣食住などに関する実習等の結果を整理し考察するといった学習活動の充実を図ることが大切です。また、言葉だけでなく献立表といった図表及び衣食住に関する概念などを用いて考えたり、説明したりする学習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、生徒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、生徒の実態を踏まえた具体的な学習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

自分と家族、家庭生活と地域との関わりを考え、家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造しようとする実践的な態度を養う。

知識及び技能

家族・家庭の機能について理解を深め、家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて、生活の自立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。

思考力、判断力、表現力等

家族・家庭や地域における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなど、これからの生活を展望して課題を解決する力を養う。

《本題材の関連内容》

「B 衣食住の生活」  
(1) 食事の役割と中学生の栄養の特徴  
ア(ア) 食事が果たす役割

「B 衣食住の生活」  
(3) 日常食の調理と地域の食文化  
ア(ア) 用途に応じた食品の選択  
イ) 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理  
ウ) 材料に適した加熱調理の仕方、基礎的な日常食の調理

「C 消費生活・環境」  
(2) 消費者の権利と責任  
ア 消費生活が環境や社会に及ぼす影響

《個々の生徒の状況に応じた配慮》

- ◇郷土料理や行事食、給食などの写真をもとに、調理のイメージを具体的に確かむことができるようにする。
- ◇一人で調理するときに必要な時間配分や調理器具等の情報を示し、時間軸で作業手順を考えられるようにする。
- ◇実践を振り返り評価しやすいよう、調理手順や調理作品をデータ化して提示する。

《他教科等との関連》

【技術分野】 「生物育成の技術」  
【社会/地理的分野】 「世界の衣食住」  
「生活と文化、地域の伝統」  
【道徳】 「郷土の伝統と文化の尊重」

【学習課題】 地域の食文化を継承するためには、どのようなことが大切なのだろう。

生活の課題発見

- ・地域や季節の食材を用いる意義を考え、日常の食事から課題を見いだす力。
- \*郷土料理や行事食はなぜ地域によって違いがあるのだろう。
- 1年間の行事食から「雑煮」に着目し、地域による違いを調べる。
- 地域や季節の食材を用いる意義について理解する。
- 日常の食事に地域や季節の食材を取り入れているか振り返り、改善点を考える。

解決方法の検討と計画

- ・和食の特徴を知り、和食に用いられる食材や調味料を調べる力。
- \*和食には、どのような食材が用いられているだろう。
- 和食の特徴を知り、和食の基本となるだしを用いた料理を調べる。
- 和食に用いられる食材や調味料を調べる。
- ・地域や季節の食材を用いて、雑煮の調理計画を考える力。
- \*一人で雑煮を調理するために、どのように調理計画を工夫するとよいただろう。
- 地域や季節の食材を用いて、雑煮の調理に必要な手順や時間を考えて計画を立てる。

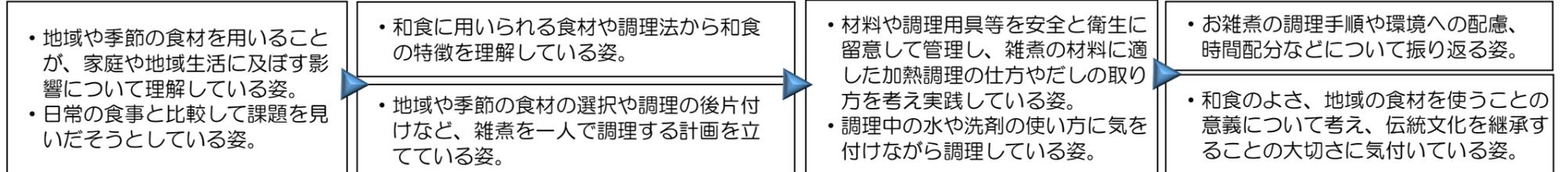
課題解決に向けた実践活動

- ・地域や季節の食材を用いた和食を調理する力。
- \*安全、衛生や環境に留意した調理をするために、どのようなことに気をつけたらよいただろう。
- 雑煮の調理計画に沿って、環境に配慮しながら調理を進める。
- 材料や調理用具等を、安全と衛生に留意して取り扱う。
- 和食に必要なだしを取る。
- 材料に適した加熱調理、和食の盛り付けや配膳をする。

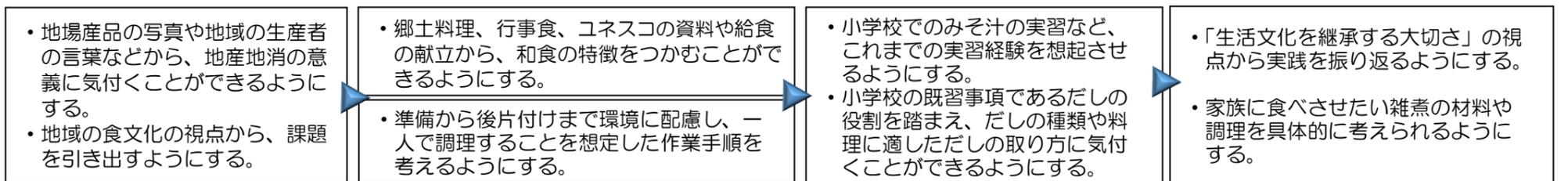
実践活動の評価・改善

- ・調理実習を振り返り、調理計画を評価し、表現する力。
- \*材料に適した調理を計画どおり進めることができただろうか。
- 雑煮の調理計画の工夫点や調理した結果をまとめ、報告する。
- ・食文化を継承することの大切さに気づき、次の課題を見いだす力。
- \*地域の食文化を継承するために大切にしたいことは何だろう。
- 食文化を継承する視点で実践を振り返り、自分の住む地域の食文化を理解する。
- \*今度のお正月に家庭で和食を調理してみよう。

見方・考え方を働かせている子供の姿の例



見方・考え方を鍛える教師の手立ての例



主な資質・能力の系統

小学校  
◆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。  
◆伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解し、適切にできること。  
・みそ汁にだしを使うことで風味が増すことを理解できること。  
◆おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫すること。

中学校 第1学年  
◆栄養素や食品の栄養的特質、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、日常食の調理を工夫すること。

本題材

高等学校  
◆食生活を取り巻く課題、食の安全と衛生、日本と世界の食文化など、食と人との関わりについて理解すること。  
◆おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、目的に応じた調理ができること。  
◆主体的に食生活を営むことができるよう健康及び環境に配慮した自己と家族の食事、日本の食文化の継承・創造について考察し、工夫すること。