

中学校技術・家庭（家庭分野）

1 教育課程の改善のポイント

- 小学校家庭科の内容との体系化の視点を踏まえた指導を充実する。
- 少子高齢化や食育の推進、持続可能な社会の構築など、社会の変化に対応した指導を充実する。
- 実践的・体験的な学習活動や問題解決的な学習活動を一層重視する。
- 学校における学習と家庭や社会における実践との結び付きに留意する。

2 全面実施に向けて取組が求められること

(1) 移行措置の確実な実施について

ア 全面実施される平成24年度に3年生になる平成22年度の1年生からは、新学習指導要領に対応した年間指導計画で実施しましょう。（卒業時には、新学習指導要領に示された内容をすべて履修できるようにします。）

- ・ 1年生の最初の授業でガイダンスとしてA(1)ア「自分の成長と家族」を設定しましょう。ガイダンスのねらいは「3年間の学習の見通しをもたせ、学習への意欲を高めること」です。評価もこのねらいに対して行います。
- ・ 平成22年度の1年生は、卒業時まで、A(3)エ「家族または幼児の生活についての課題と実践」、B(3)ウ「食生活についての課題と実践」、C(3)イ「衣生活又は住生活についての課題と実践」の3事項の「生活の課題と実践」のうち1又は2事項を選択して履修できるようにする必要があります。

(2) 適切な年間指導計画の作成と題材構成の工夫

ア 以下の手順を参考に、3年間を見通した年間指導計画を作成しましょう。

- ①教科のねらいを踏まえ、生徒や学校、地域の実態に応じて、家庭分野ではぐくみたい生徒の姿を明確にする。
- ②3年間の学習を通してイメージした生徒の姿へと高めるために、3年間の目標や指導の大まかな流れ（ストーリー）を考える。
- ③その流れにそって、3年間の題材を決める。【資料1】

- ・ A～Dの各内容の時数配当は、アイウ…で示された指導事項の数が一つの目安になりますが、何を重視するかによって、時間配当や指導項目の関連のさせ方は異なってきます。

イ 新設された内容を踏まえた題材の開発と必要な教材を準備しましょう。

- ・ <ガイダンス><幼児との触れ合い><地域の食文化><安全な室内の整え方><布を用いた物の製作><生活の課題と実践>などが対象となります。

<ガイダンス> 上記(1)参照

- ・ さらに、A(1)ア「自分の成長と家族」は、家庭分野の学習全体のガイダンスとしての扱いと、以下の例に示すように、Aの(2)や(3)との関連を図り学習を進める扱いの2つがあります。

(例) 第1学年 最初のガイダンスとして「始めよう 家庭分野の学習」：1時間

第2学年 A(3)の導入として「わたしの成長と家族」：1時間

第3学年 A(2)の導入として「自分の成長と家族や家庭生活とのかかわり」：1時間

<幼児との触れ合い>

- ・学習指導要領の内容の取扱いには、「幼稚園や保育所等の幼児との触れ合いができるように配慮すること」とあります。地域の幼稚園や保育所等へ出向いての触れ合い体験はもちろん、地域の実態に応じて、児童館や保健センター、子育て支援センター、育児サークルの親子との触れ合いや、教室に幼児を招いての触れ合いなど、地域の実態に応じて、可能な方法を検討していくことが大切です。
- ・事前の打ち合わせを十分することや、幼児及び生徒への安全指導を十分しておくことが大切です。【資料2】

<地域の食文化>

- ・「地域の食文化」の指導は、調理実習を中心に扱い、調理技能を十分に身に付けさせるようにすることが大切です。例えば、「地域又は季節の食材について調べ、それらを用いた日常食の調理をすること」などが考えられますが、家庭分野の授業時数を考え、調べ学習に充てる時間を考慮しましょう。
- ・地域の伝統的な行事食や郷土料理を扱うこともできます。
- ・地域の食材とは、必ずしも特産物である必要はありません。地域でとれるものであればかまいません。

<安全な室内の整え方>

- ・「暑さ・寒さ、通風・換気及び採光」が小学校での指導事項となり、中学校では、これらの学習を踏まえて、「家庭内の事故の防ぎ方」「自然災害への備え」「室内の空気調節」「音と生活とのかかわり」などの視点から安全に重点を置いて指導します。

(例) 「室内の写真や住空間の図などから危険な箇所を点検」

「災害例から備えを点検」「周囲に発生する音の測定」

<布を用いた物の製作>

- ・製作に必要な材料、用具、製作手順、時間などの見通しをもち、目的に応じてミシンやアイロンなどの用具を活用し、縫い方や製作方法などについて工夫できるよう指導計画を作成しましょう。また、製作題材の検討に際しては、次のような視点が考えられます。

* C(1)ウ「まつり縫い」と関連

* C(2)イ「安全な室内環境」と関連

* A(3)イ「遊び道具の製作」と関連

* D(2)「家庭生活と環境」と関連

<生活の課題と実践>

- ・「生活の課題と実践」は、学んだ知識と技能を実生活で使わせるために設定されたものです。関連させる指導内容の範囲によって、履修方法や内容が異なります。【資料3】
- ・「生活を見直し、課題を見付けて計画し、実践、評価、改善」という一連の学習活動を重視し、問題解決的な学習が進められるようにします。
- ・計画をグループで発表し合ったり、実践発表会を設けたりして、効果的に実践できるようにします。
- ・家庭での実践において、「生活の技能」は評価しません。計画立案の過程で評価します。
- ・例えば、B(3)ウ「食生活についての課題と実践」として位置付ける場合、以下のような

計画が考えられます。

(例 1)

(例 2)

「食生活に課題にチャレンジしよう」 5時間		「地域の野菜でオリジナル料理を作ろう」 6時間	
自分の食事の課題を見つけよう	1時間	地域の野菜について調べてみよう	2時間
マイ食事プランを考えよう	2時間	オリジナル料理の計画を立てよう	2時間
～家庭での実践～		～家庭での実践～	
実践発表会をしよう	2時間	オリジナル料理を紹介しよう	2時間

ウ 小中学校の連続性・一貫性を重視し、小学校で生徒が学習してきたことを生かしましょう。

- ・食に関する指導内容では、小学校では1食分の献立が中学校では1日分、小学校では一人分の材料と分量が中学校では一日に必要な食品の種類と概量、小学校ではゆでる・いためるが中学校では煮る・焼く・炒めるになるなど、小中学校での指導内容を確認しましょう。

【資料4】

- ・「食事の役割」など、小学校と中学校でともに取り上げられている指導事項については、小学校での指導内容の把握に努めましょう。
- ・B(3)「日常食の調理と地域の食文化」やC(3)「衣生活、住生活などの生活の工夫」の項目を指導するための実習や製作題材については、学区内の小学校と連携を図りながら選定できるとよいでしょう。
- ・新学習指導要領では、中学校で「布を用いた物の製作」が新設されましたが、従来から小学校では、「生活に役立つ物の製作」が位置付けられています。小学校でもエコバック、中学校でもエコバックということのないようにしましょう。また、同じエコバックを作るなら、小学校との違いを明確にしておきましょう。
- ・小学校での学習を踏まえて生徒の実態を把握し、その実態に応じて簡単なものから段階を踏んで実習させたり、基礎縫いの練習のあと再度製作の中で扱えるように題材を工夫したりするなど、経験することで技能の習得や家庭での実践に結び付くようにしましょう。
- ・例えば、小学校で学習した包丁の使い方や計量器具の扱い方などについて、生徒の実態を把握し、不十分な知識や技能については中学校でも再度取り上げて定着させましょう。

エ A～Dの内容を相互に関連付けながら題材を設定しましょう。特に、D「身近な消費生活と環境」については、内容A、B、Cの学習との関連を図り、実践的に学習できるようにしましょう。

- ・D(1)「家庭生活と消費」については、食品や衣服、遊び道具の選択、購入などの具体的な場面を取り上げ、中学生の身近な消費行動と関連させて扱きましょう。
- ・D(2)「家庭生活と環境」については、食品の選択や調理、製作などの具体的な場面を取り上げて指導しましょう。ただし、DをBと関連させて指導する場合には、どこがDで、どこがBなのか明確に位置付けておきましょう。

オ 他教科、総合的な学習の時間等との関連を考慮しましょう。

- ・他教科や総合的な学習の時間等との関連を図る際には、家庭科としては、どの指導項目で、

どんなねらいでやっているのかを明確にしておきましょう。時数も少ない教科なので、家庭科の時間としてやるべきことに限定しましょう。

カ 家庭分野の中での言語活動の充実に配慮しましょう。

- ・「実習等の結果を考慮し考察する学習活動－実験や実習、製作後の振り返り（反省・評価）の場面－」や「生活における課題を解決するために言葉や図表、概念などを用いて考えたり、説明したりするなどの学習活動－計画立案の場面－」等、言語の能力を高める学習活動を指導計画に位置付けておくことが大切です。
- ・実践的・体験的な学習活動は、様々な語彙の意味を実感を伴って理解させる効果もあります。「ふっとう、団らん、身支度、湯を注ぐ」など、言葉の理解を深めるためにもこれらの活動を充実させましょう。また、体験したことを言葉で振り返ることによって、体験の質が高まることにもなります。

キ 家庭や地域との関連を図りましょう。

- ・学習前に家庭での調査活動を取り入れたり、学習後に家庭での実践を課題としたりするなど、家庭との連携も踏まえて指導計画を作成しましょう。家庭での調査や実践の内容を指導計画に明記しておくといでしょう。
- ・家庭向けの便りの中に、家庭での課題の意図や内容を説明するなど、家庭への協力依頼の仕方に配慮しましょう。

ク 学んだ知識を実践に生かしていけるよう工夫しましょう。

- ・栄養や食品、献立の学習を調理と一体化させる題材構成を工夫しましょう。【資料5】
- ・グループ調理を行う場合でも、基礎的な技能については一人一人に体験させるなど、確実に身に付けられるよう指導を工夫しましょう。

(3) その他

ア 新しく入ってきた内容を指導するための教材や教具、実習室等、教育環境を整備しましょう。

- ・「『製作』に必要なミシンの整備」、「幼児触れ合い体験における幼稚園などの関連施設との連携」などに努めましょう。

【参考資料】

○大まかな流れにそった年間指導計画例

【資料1-1】静岡県例 【資料1-2】山梨県教育課程研究委員会（家庭分野部会）

○ふれ合い体験学習を始める(1)(2)・ふれ合い体験学習事務手続きの流れ 【資料2】

家庭科の幼児とのふれ合い体験学習ガイドブック 平成21年 岡野雅子(信州大学)・伊藤葉子(千葉大学)・倉持清美(東京学芸大学)・金田利子(白梅学園大学), 科学研究費補助金の課題番号 18330186

○「生活の課題と実践」の各指導事項のねらいと学習活動例【資料3】

中等教育資料 平成21年7月号 ぎょうせい

○新学習指導要領解説における食に関する指導内容【資料4】 初等教育資料 平成21年4月号 東洋館出版

○指導計画「食品を選択し、簡単な日常食の調理をしよう」【資料5】 榛東村立榛東中学校

中学校 技術・家庭科

指導 時数	A	B	C	D	計
	24	30	23	8	88
	生活の課題と実践 3				

【資料1-1】 静岡県の例

第1学年	時数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
	ストーリー	快適な家庭生活をめざして自立していくわたし																																		
	題材	家庭の中で成長し、自立していく私					まずは自分の食生活を見直そう！ ～自分の食事は自分の手で！～					中学生だって立派な消費者！ ～賢い消費者になろう！～					衣生活を見直そう！ ～私がつくる 私の衣生活～																			
	CS項目	A (1)ア (2)アイ					B (1)アイ (3)ア D (2)ア					D (1) アイ					C (1)ア イ ウ (3)ア																			
指導内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ガイダンス ・家庭科っておもしろい!! ・家族って何? ・自分の成長と家族 ・家庭と家族関係 					<ul style="list-style-type: none"> ・食事の役割 ・健康的な食生活 ・栄養素の種類と働き ・中学生の栄養の特徴 ・基礎的な日常食の調理 ・環境に配慮した調理 (ひとりエコチャーハン!) 					<ul style="list-style-type: none"> ・買い物名人になろう! ・消費者の基本的な権利と責任 ・販売方法の特徴、物資・サービスの選択 ・購入及び活用 ・対決! 悪質商法に負けないぞ! (消費者クラブのみなさんとロールプレイ) 					<ul style="list-style-type: none"> ・衣服の働き ・目的に応じた着用や個性を生かす着方の工夫 ・私に似合う、私の着方 ・衣服の計画的な活用、選択 ・衣服材料と日常着の手入れ ・布を用いた生活をゆたかにする物の製作 (手ぶくろぞうきん & マイ・ランチョンマット) 																				
第2学年	時数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
	ストーリー	我が家の快適な生活をめざして自立していくわたし																																		
	題材	食は人をつくる! 我が家のよい食プロジェクト! ～私は、我が家の食生活プロデューサー～																				生活の課題と実践 マイ・レポート					幼児の生活を考え、自分の成長を振り返ろう ～幼児にとって よりよい大人をめざそう!～									
	CS項目	B (2)ア イ ウ (3)イ D (2)ア										B(3)ウ C(3)イ					A (3) アイ																			
指導内容	<ul style="list-style-type: none"> ・日常食の献立と食品の選び方 魚・肉・野菜を使った基礎的な日常食の調理 ～1日分の献立を考えよう! 朝食から夕食まで～ ・食品の選択と購入 生鮮食品と加工食品 食品表示 食品添加物 (食品の食べ比べ実験) ・地域の食材を生かした調理、地域の食文化 地域の特産品でつくるオリジナル給食メニュー 																				<ul style="list-style-type: none"> ・よりよい食生活、衣生活をめざしてマイ・ライフレポート! ・マイ・ライフレポート発表会 					<ul style="list-style-type: none"> ・幼児の発達と生活の特徴、家族・大人の役割 ・幼児の遊び、遊びの意義 (子どもに戻って遊んでみよう!) ・幼児の食生活 (幼児のおやつ ～とうふだんご～) ・社会性の発達 (はじめてのおつかい ～3歳の栄華ちゃんにどんなふうにかかわりますか?～) 										
第3学年	時数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18																	
	ストーリー	いよいよ義務教育終了! 社会生活に向けて自立していくわたし																																		
	題材	幼児の生活を考え、自分の成長を振り返ろう ～幼児にとって よりよい大人になろう!～									家族関係と間取り ～よりよい住生活をめざして!～																									
	CS項目	A (3)ア イ ウ									C (2)ア イ A (2)イ																									
指導内容	<ul style="list-style-type: none"> ・幼児との触れ合い、かかわり方の工夫 2歳のひろしくんにどんなふうにかかわりますか? (ことばの発達) ・幼児触れ合い体験 (地域の幼稚園児を招いて! 学校探検して遊ぼう!) 									<ul style="list-style-type: none"> ・住居の機能 ・安全な室内環境の整え方 ・快適な住まい方の工夫 ・間取りから家族関係を考えよう! (自立のためにいい間取り、悪い間取り) 																										

<指導計画作成のポイント>

- ・よりよい家庭生活のための実践的、体験的な学習活動を通して、生徒の生活の自立をめざした指導計画である。
- ・内容A・B・C・Dの時数を示してはあるが、AとD、AとC、BとDのようにお互いに関連をもちながら、子どもたちの自立をめざして、日常生活の一連の流れの中でストーリー性のある指導となるようにしたい。
- ・2年時に設定した「生活の課題と実践」については、夏季あるいは冬季休業前に計画を立て、いずれかの休業日等を利用して取り組み、冬季休業あけに発表会をもつ計画である。

【資料1-2】

山梨県教育課程研究委員会
(家庭分野)

作成のポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関する指導を、3学年間にわたって段階的に配置した。 ・「生活の課題と実践」を長期休業中も利用して取り組ませ、学習成果の家庭生活への活用を図る。 ・「生活の課題と実践」が実施可能な時期として、4カ所を例示している。(各校の実態に応じて、1～2回選択して実施する。) ・履修方法を週2時間授業で考え、年間指導計画を作成している。
---------	--

学習の流れ	<p>1年・・・まずガイダンスによって3年間の学習の見通しをもたせる。また、中学生に必要な栄養についての学習、調理の基礎を押さえた実習に配当時数を多く設定している。</p> <p>2年・・・一年生で学習した基礎を生かして、郷土料理や地域の食材を活かした調理を取り入れた。 また、「A家族・家庭と子どもの成長」では、保育所訪問を連続した2時間で実施するように配置した。「C 住生活の自立」の学習後に、生活に役立つ作品製作を実施する。</p> <p>3年・・・「D身近な消費生活と環境」を中心に学び、食生活との関連を図り、環境を考えた消費生活としてエコクッキングの実践を行う。 また、3年間の家庭科の学習の総まとめとして、幅広い分野から課題を見出し、「生活の課題と実践」に取り組む。</p>
-------	---

時数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	
第1学年	ストーリー	自分と家族の関わりに関心をもちよう														快適な衣生活を考えよう														豊かな食生活をめざそう						
	題材	ガイダンス														衣生活と自立							食生活と自立													
	CS項目	A(1)ア			C(1)アイウ											B(1)アイ			B(2)アイ			B(2)ウ(3)ア						※1								
	学習内容	自分の成長と家族			衣服のはたらき		自分らしく着る		既製品の選び方		製服表示の見方		日常着の手入れと補修 ・必要性・しみぬぎ・まつり縫い ・スナップ・ミシン・洗濯			衣服のリサイクル		食事の果たす役割と中学生の栄養 ・中学生の食生活と栄養 ・食品と栄養素との関係			中学生の1日の栄養摂取量と献立の作成			食品の選び方 ・生鮮食品と加工食品の表示			調理実習①肉を使った調理 ・ハンバーグ、ポテトサラダ ・豚肉のしょうが焼き、わかめスープ ・シチューなど			調理実習②魚を使った調理 ・鮭のムニエル ・イワシの蒲焼き ・煮魚、かき玉汁など			調理実習③野菜を使った調理 ・青菜の卵とじ ・きゅうりとわかめの酢の物 ・けんちん汁 ・筑前煮など			食生活の課題と実践

時数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
第2学年	ストーリー	地域の食材に目を向けて														人とのかかわりを大切に、自分・家庭・地域をみつめよう																			
	題材	食生活と自立														家族・家庭と子どもの成長							快適な住生活を考えよう												
	CS項目	B(3)イ														A(1)ア、A(2)アイ		A(3)ア			A(3)イウ		※2	C(2)アイ			C(3)ア		※3						
	学習内容	日本型食生活	地域の食文化	地域の食材	郷土食の調理 ・ほうとう ・うどんなど		地域の食材を生かした行事食の調理 ・山菜御飯、豆腐のすまし汁 ・太巻き寿司など		地域の食材を生かしたおやつ調理 ・よもぎ団子 ・さつまいも蒸しパンなど		食生活のまとめ		自分の成長と家族 家族や家庭生活と地域とのかかわり		幼児の発達と家族とのかかわり ・幼児の発達と生活の特徴 ・幼児の遊び道具の製作			幼児とのふれあい ・保育所訪問		生活の課題と実践	住居の機能と安全、快適な住まい方 ・我が家の地震対策 ・子ども、高齢者の住まいの安全			住まいに役立つ小物作り ・環境に配慮したアクリルたわしの製作 ・使わない衣類からのリフォーム小物(ペンケース、キッチンミトンなど)		生活の課題と実践									

時数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
第3学年	ストーリー	自分の消費生活と環境をみつめよう															
	題材	身近な消費生活と環境															
	CS項目	D(1)アイ											※4				
	学習内容	商品の選択と購入 ・販売方法、支払い方法の特徴 ・物質、サービスの選択 ・購入及び活用		悪質商法と消費者保護		中学生にかかわりの深い消費行動		消費生活と環境 ・環境に配慮した暮らし方		環境に配慮した消費生活の工夫と実践 ・エコクッキングに挑戦 野菜スープ、簡単おやつなど			生活の課題と実践		学習のまとめ		

指導時数	A	B	C	D	計
	14	35	21	17	87

備考	<p>前期、後期の履修により、「生活の課題と実践」の課題学習が、長期休業を利用できない場合もあるので、配慮が必要である。</p> <p>※1 ★B(3)ウ 食生活の工夫、C(3)イ 衣生活、住生活の工夫から自分で課題を設定し、取り組む。 例：家族の衣服の補修や洗濯の計画実践、栄養バランスを考えた日常食の調理実践、中学生に必要な栄養を考えた1日分の献立をもとにした調理実践など(学年末休業を利用することもできる)</p> <p>※2 ★A(3)エ 家族または幼児の生活、B(3)ウ 食生活の工夫、C(3)イ 衣生活の工夫から自分で課題を設定し、取り組む。 例：高齢者とのふれあい、幼児の生活に役立つものを計画実践し、幼児との関わりの工夫をする、地域食材を使っての調理、行事食作りなどの実践レポートなど(冬季休業を利用することもできる)</p> <p>※3 ★A(3)エ 家族・家庭と子どもの成長、B(3)ウ 食生活の工夫、C(3)イ 衣生活・住生活の工夫から自分で課題を設定し、取り組む。 例：衣服のリメイクや、リフォーム、住まいの安全対策、家族や衣服、住まいに関する課題について解決のための工夫や実践など(学年末休業を利用することもできる)</p> <p>※4 ★A(3)エ 家族・子どもの成長、B(3)ウ 食生活の工夫、C(3)イ 衣生活・住生活の自立、から自分で課題を設定し、取り組む。 ここでは、3年間のまとめとして、D(2)ア 身近な消費生活と環境も含めてA～Dの4つの内容の中から課題を選択してもよい。 例：環境を考慮し、自分の生活に結びつけた課題の解決に向けて、衣・食・住生活で自分が工夫できることや製作の実践レポートの作成など</p>
----	---

ふれ合い体験学習を始める(1)事前準備

■学校側

■体験の場を決める

- ・教育委員会や保育課を通じて
- ・保護者を通じて（保護者が園関係者の場合）
- ・児童館や保健センター、子育て支援施設、子育てサークルなど

■連絡方法

- ・事前に教師が園などに出かけて子ども達の様子を観察したり保育者と顔見知りになるなど、時間をかけて連絡を取り合う
- ・初年度はハードルを高くせず、現場との開拓に主眼をおくつもりで
- ・学校と園では時程が異なるため、連絡が取りにくい。確実に連絡可能な方法を打ち合わせておく

■学校内部への連絡

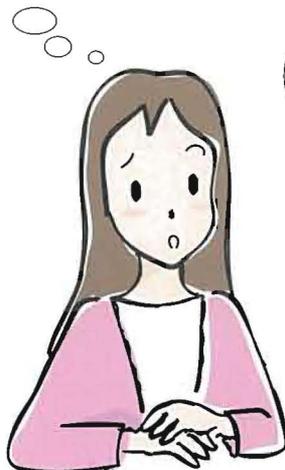
- ・学校長や他教科の教員に家庭科におけるふれ合い体験の内容を理解してもらい、協力を得る

■打ち合わせ連絡事項

- ・目的と意義・実施時期
- ・実施時間・人数・事前学習内容
- ・当日の服装、持ち物、注意事項
- ・当日の連絡体制・園での体験内容

★依頼文章にして提出しておく間違えない

私の学校では
家庭科教員が一人しかなくて…
孤独なチャレンジを
している気がする…



新任の家庭科教員A先生

人数が多すぎて、
園に依頼するのに
気が引ける



中堅の家庭科教員

生徒にとって
期待できる効果などを
伝えている

職員会議などで意義を話し、
様々な人に協力してもらえる
ようにしている



経験豊富な家庭科教員

全員連れて行くことの
意義を話すと、
わかってくれた

ふれ合い体験学習を始める(2)安全指導等

■学校側

■往復時の生徒の安全確保

- ・引率及び緊急時の連絡体制を整える
- ・園までの道順の安全確認

■園での安全確保

- ・乳幼児に風邪などをうつさないために、訪問前に生徒の体調を確認
- ・園での関わり方の確認

■生徒に関して園側へ個別伝達

- ・気になる生徒に関しては、事前に個別伝達をしておく

■保険に加入する

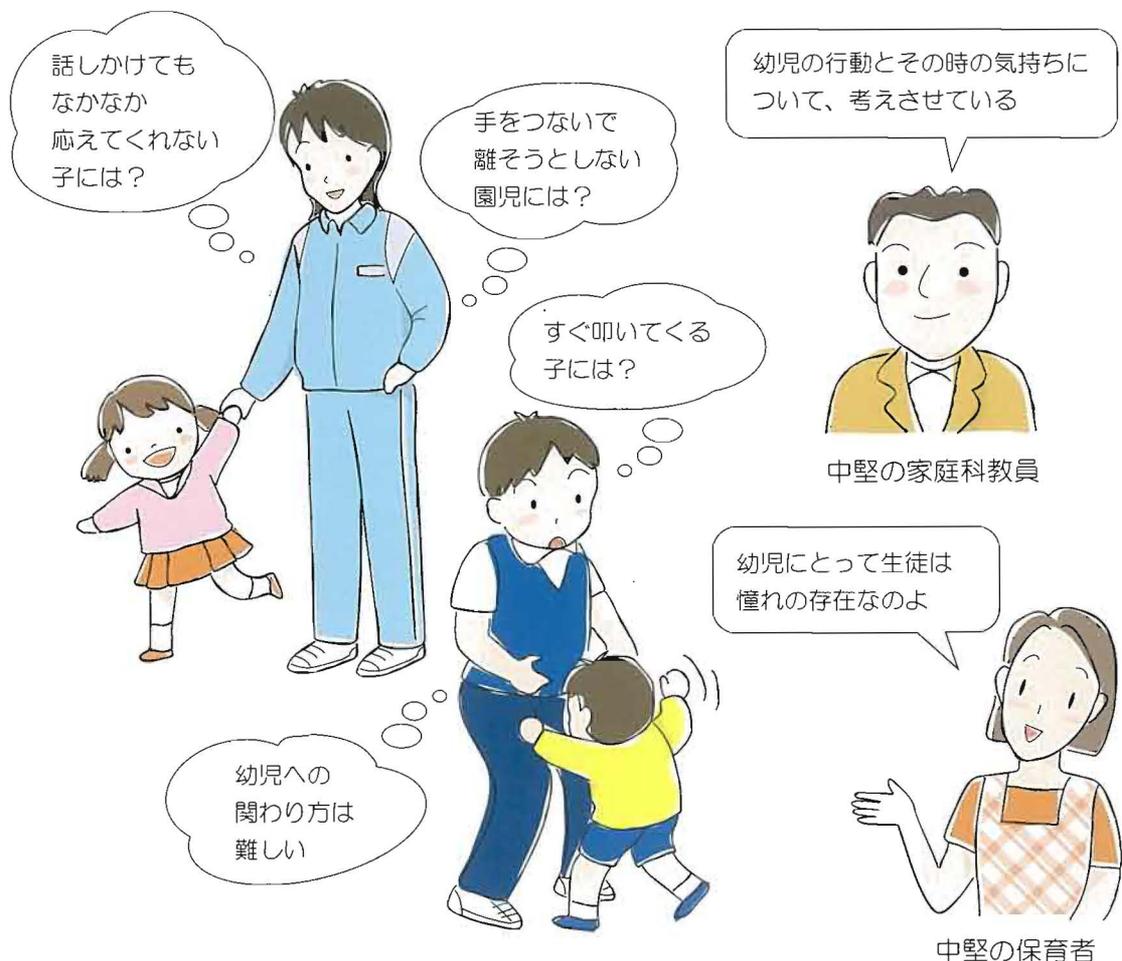
- ・園での物損などに備えて保険に加入する

■生徒への指導

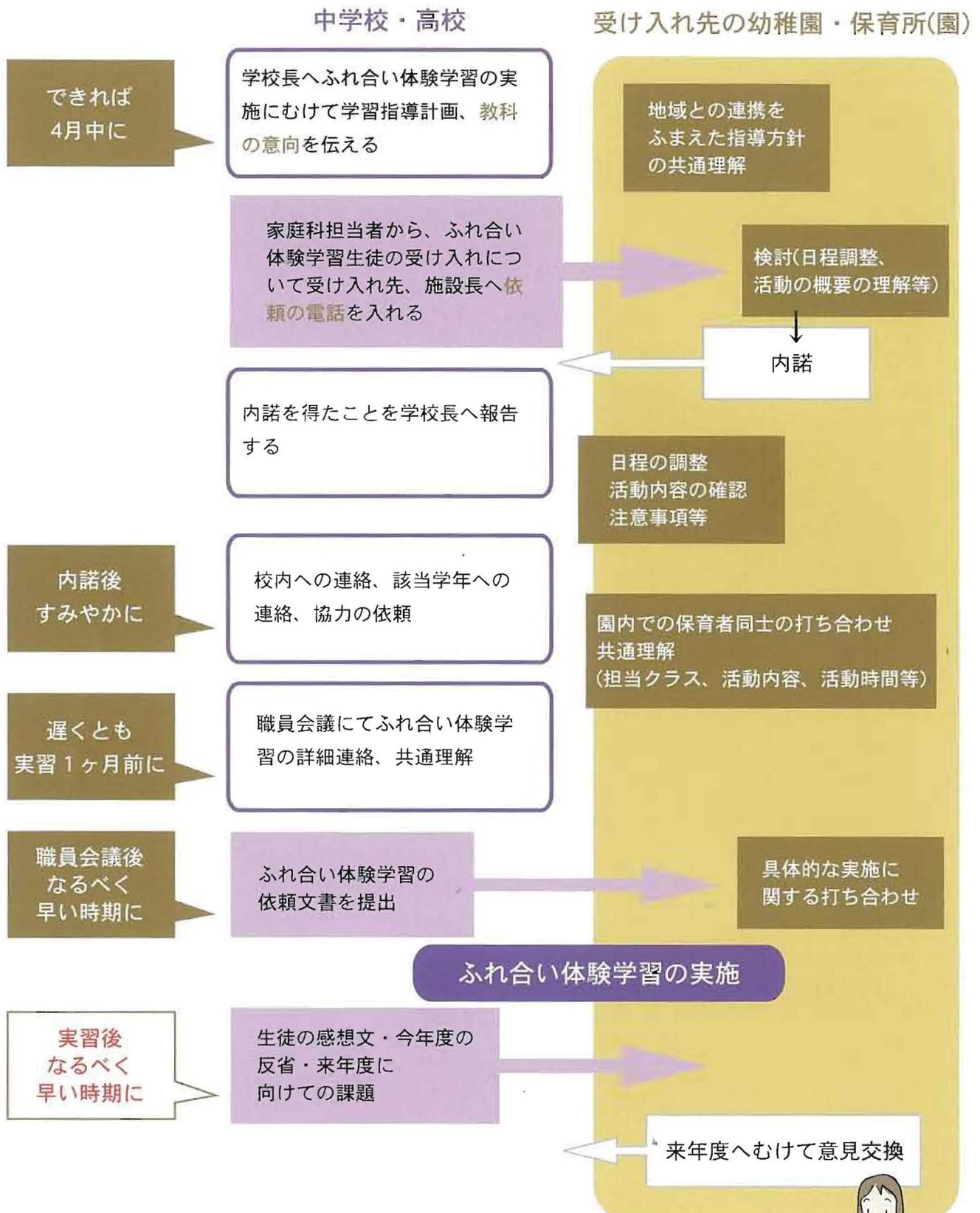
- ・周囲をよく見て、園児や遊具にぶつからないようにする
- ・乳幼児のペースにあわせる
- ・何かあったら必ずすぐに教員や保育者に連絡する
- ・体調が悪い時は申し出る
- ・園児のプライバシーを守る

■園への確認

- ・園庭や遊具の扱い方で気をつける点を尋ねる
- ・園の危険な場所を確認する
- ・幼児への関わり方で配慮する点
(肩車は？などを聞く)



ふれ合い体験学習 事務手続きの流れ



★このサンプルは、学校事情に合わせてお使い下さい



「生活の課題と実践」の各指導事項のねらいと学習活動例

※下線は関連する指導項目・指導事項

<p>指導事項</p>	<p><u>A(3)の工</u> 家族又は幼児の生活に関心を持ち、課題をもって家族関係又は幼児の生活について工夫し、計画を立てて実践できること</p>	<p><u>B(3)のウ</u> 食生活に関心を持ち、課題をもって日常食又は地域の食材を生かした調理などの活動について工夫し、計画を立てて実践できること</p>	<p><u>C(3)のイ</u> 衣服又は住まいに関心を持ち、課題をもって衣生活又は住生活について工夫し、計画を立てて実践すること</p>
<p>ねらい</p>	<p>自分の家族又は幼児の生活に関心を持ち、課題を見だし、それを改善する工夫を考えたり、自分の家族又は幼児の生活をさらに豊かにするための工夫を考えたりするなど、これからの生活を展望して、課題をもって家族又は幼児の生活をよりよくしようとする意欲と態度を育てるようにする。</p>	<p>自分の食生活に関心を持ち、問題点があればそれを改善する工夫を考えたり、自分の家族の食生活をさらに豊かにするための工夫を考えたりするなど、課題をもって日常食の調理や地域の食材を生かした調理の計画を立て実習などを行い、食生活をよりよくしようとする意欲と態度を育てるようにする。</p>	<p>衣服又は住まいに関心を持ち、問題点があればそれを改善する工夫を考えたり、自分の家族の衣生活又は住生活をさらに豊かにするための工夫を考えたりするなど、課題をもって製作や調査などを行い、衣生活や住生活をよりよくしようとする意欲と態度を育てるようにする。</p>
<p>学習活動例</p>	<p><u>A(2)のア、イ</u> ・地域活動に参加して高齢者と触れ合ったり、家族のコミュニケーションを深めたりするための方法を工夫し計画をたてて実践する。 <u>A(3)のア、イ、ウ</u> ・幼児の遊び道具の製作、間食の調理、簡単な衣服の製作など、幼児の生活に役立つ物を計画を立てて作ったり、作ったものを用いて幼児との触れ合い方やかわり方を工夫したりする。</p>	<p><u>B(3)のア</u> ・自分の食生活の課題を解決するための日常食の調理を計画を立てて実践する。 <u>B(3)のイ</u> ・家族とともに地域の食材を生かした献立を工夫し、調理の計画を立てて実践したり、郷土料理や行事食の計画を立てて実践したりする。</p>	<p><u>C(1)、(3)のア</u> ・着用されなくなった衣服を他の衣服に作り直したり、再利用したりするなどの活動を計画を立てて実践する。 <u>C(1)のウ</u> ・自分や家族の衣服の洗濯や補修などの課題を見付け、計画を立てて実践する。 <u>C(2)のイ</u> ・危険な箇所について調査し、事故を防ぐ手だてとなるものを製作したり、防災に必要なものを備えたりするなどの活動を計画を立てて実践する。</p>

新学習指導要領解説における食に関する指導内容

	小学校家庭	中学校技術・家庭（家庭分野）
校種別視点	食生活の自立の基礎に 必要な知識と技能など	食生活の自立に必要な 基礎的な知識と技術など
	家族の一員としての視点	自己の生活の自立を図る視点
栄養・食品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食事の役割、日常の食事の大切さ ・ 五大栄養素の基礎的事項 (五大栄養素、カルシウム) ・ 食品の栄養的特質 (3つのグループ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食事の役割、健康によい食習慣 ・ 五大栄養素 (五大栄養素、カルシウム、鉄、ビタミン A, B¹, B², C, D、食物繊維) ・ 水の働き ・ 食品の栄養的特質、食品群 ・ 1日に必要な食品の種類と概量 ・ 食事摂取基準、日本食品標準成分表
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品の組合せ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品の組合せ（食べる量の把握） ・ 生鮮食品の良否と加工食品の表示 ・ 用途に応じた食品の選択
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1食分の献立 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中学生の1日分の献立
調理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1人分の材料の分量 ・ 手順を考えた調理計画 ・ 米飯とみそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 基礎的な日常食の調理 魚、肉、野菜等を取り扱う 基礎的な題材
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 洗い方、切り方、味の付け方（食塩、醤油）の基礎 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品の適切な洗い方、切り方、調理の目的に合った調味（食塩、みそ、しょうゆ、さとう、食酢、油脂）
	<ul style="list-style-type: none"> ・ ゆでる、いためる 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 煮る、焼く、炒める
安全・衛生	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生の魚や肉は扱わない ・ 野菜類の洗い方 ・ 後片付けの仕方 ・ 用具や食器の取扱い ・ こんろの取扱い 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 安全な包丁の使い方 ・ 食品の適切な取扱い (保存方法と保存期間) ・ ゴミの適切な処理 ・ 用具の正しい使い方 ・ ふきんやまな板の取扱い ・ 熱源の安全な取扱い
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 我が国の伝統的な日常食(米飯とみそ汁) ・ 盛り付け、配膳 ・ 楽しい食事の工夫 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域の食材を生かした調理 ・ 調理を通じた地域の食文化の理解 ・ 地域の伝統的な行事食や郷土料理
実践	<ul style="list-style-type: none"> ・ 家庭との連携による実践 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生活の課題と実践

題材名 「食品を選択し、簡単な日常食の調理をしよう」

○実施及び学年 榛東村立榛東中学校 第1学年

○目標 ハンバーグ及びムニエルまたは煮魚づくりを通して、肉や魚などの食品の選択や調理に関する知識や技術を身に付け、自分の食生活をよりよくしようとする意欲を高める。

○主な工夫点

- ① 日常の生活場面を再現する形で題材構成をし、家庭での実践に即生かせるように配慮した。
 - ・ 日常生活の中で、食事をつくる場合、何をつくるか決めてから材料を準備し調理していく場合と、広告やスーパー等で主となる材料を見てから何をつくるか決めていく場合がある。本題材では、最初に課題解決1として「夕食にハンバーグをつくる」と決めて調理を行っていき、次に課題解決2として、「広告を見て魚を使うことを決め、ムニエルか煮魚をつくる」と決めて調理を行っていく。
 - ・ 現在使われている教科書が、食品の選択や保存の学習と、調理の学習を分けて扱っているため、ほとんどの学校で、これらの学習は題材を分けて指導されている。つくるものを決めて、材料を準備し、調理するという食事づくりにかかわる一連の流れの中で、これらの学習を扱い、生徒が意欲的に学んでいけるようにした。
- ② 1回目で習得した知識や技術を活用して2回目の調理を行うように、調理実習を2回取り入れた。
 - ・ 1回目の調理実習は、全員で主菜をハンバーグ、副菜も決めておく。2回目には、ムニエルか煮魚か選択させ、副菜も考えさせていく。副菜を考えるに当たっては、献立作成の学習や小学校で学習した「ゆでる、いためるの調理」が生かせるように配慮した。また、ハンバーグの焼き方で身に付けた知識や技術を魚の調理で活用できるようにした。
- ③ 学校栄養職員とのTTという形をとり、献立に応じてクラス内を2つに分けて指導する体制をとった。
- ④ ハウスチャレンジという形で家庭実践も含めて、題材の指導計画を構成した。

○指導計画（全14時間）

学習過程	学習活動	配当時間	学習形態	支援及び留意点
	ハウスチャレンジ①（夏休み）「自分のお弁当をつくろう」 1学期に計画を立てたお弁当を自分で作り、調理技術を高める。			
課題把握	○食事づくりの学習の流れを確認し、夕食のハンバーグづくりの見通しをもつ。	1	一斉 ・ 個人	○休日、家族に任せ、夕食のハンバーグをつくるために必要な食事づくりの流れを発問し、食品選択・つくり方・調理器具・調理手順・加熱方法・調理時間に気付くように考えさせる。
課題	○ハンバーグの材料に用いる食品を準備するため、生鮮食品の鮮度や品質を見分け、加工食品の種類を理解する。	1	一斉 ・ 個人	○技家ハンドブックの資料を活用して、生鮮食品の野菜の生産地名、有機農産物表示、畜産物の飼育地、保存方法を確認し、用途に応じて食品の選択ができるようにする。 ○加工食品の表示に興味をもたせて考えさせるために、各自に加工食品のパッケージを持参させる。
追	○ハンバーグの材料に用いる食品を活用して、食品の保存方法を理解する。	1	一斉 ・ 班	○食品表示を見たり、食品シールを活用したりして、ハンバーグの材料の保存方法や冷凍・冷蔵庫の使い方をまとめさせる。
求	○調理室の使い方を理解して、食品や調理用具を適切に取り扱うことができる。	1	班	○きゅうりのいろいろな切り方を学ぶことを通して、調理室でのふきんやまな板、包丁などの調理用

【資料5】

①			具の扱い、調理用熱源の安全な取り扱い、後片づけの仕方を体験させる。
	○肉の調理上の性質について理解する。	1	一斉 ・ 班 ・ 個人
	ハウスチャレンジ②「ハンバーグに使うたまねぎのみじん切りにチャレンジしよう」 ハンバーグに使うたまねぎのみじん切りを家庭で練習して、調理技術を高める。		
	○ペア調理実習計画を立てる。	1	班 ・ 一斉
			○二人で調理作業を分担し、自分の付箋紙の色を決めて仕事を書き込み、計画表にはらせる。 ○仕事のもれやコツなどを演技実習で検討させ、計画の手直しをさせる。
	○ハンバーグをつくる。	2	班
			○ひき肉に塩を加えてこねると粘りがでることや、ハンバーグの形や火加減を理解するために、一人一人が自分のハンバーグをつくる。
課題 追究 ②	○夕食の魚料理つくりに見通しもつ。	1	一斉 ・ 班 ・ 個人
			・実際の生活を想定し、広告をもとに魚料理を考えさせる。 ・ムニエルと煮魚という2つの魚料理から自分のつくりたいものを選ぶ場を設ける。 ・ハンバーグでの既習事項をもとに、材料の選び方、つくり方のポイントを考えさせる。
	○ムニエル及び煮魚に合う副菜を考える。	1	一斉 ・ 班 ・ 個人
			・第8時で使用した広告を見て、3群・4群の野菜を取り入れた副菜を考えさせる。
	○ペア調理実習計画を立てる。	1	班 ・ 一斉
			○二人で調理作業を分担し、自分の付箋紙の色を決めて仕事を書き込み、計画表にはらせる。 ○仕事のもれやコツなどを演技実習で検討させ、計画の手直しをさせる。
	○ムニエル及び煮魚の調理実習を行う。	2	班
			・調理の手順、作り方のポイントをしっかり理解させて実習に取り組みさせる。 ・安全や衛生、環境への配慮を考えながら取り組みさせる。
まとめ	○栄養バランスを考えたハンバーグかムニエル、煮魚を主菜とする夕食の家庭実践の計画を立てる。	1	一斉 ・ 班 ・ 個人
			・簡単な日常食の調理に関する知識や技術を生かした家庭実践ができるようにするために、これまでの学習を振り返らせる。 ・小学校での既習事項を想起させ、米飯、みそ汁、副菜の調理に活用できることを助言する。
ハウスチャレンジ③（冬休み）「ハンバーグかムニエル・煮魚を主菜とする夕食の調理をしよう」 ハンバーグかムニエル・煮魚を主菜とする夕食の調理を自分で行い、調理技術を高める。			