

平成27年度 中魚・十日町家庭科部 活動報告

部長 高橋しげ子

1 研究主題

家庭科授業を通じた食育の推進～地域の食材を活かした調理実習を通して～

2 研究の概要

①委員総会（組織作り・年間活動計画立案）

②研修会

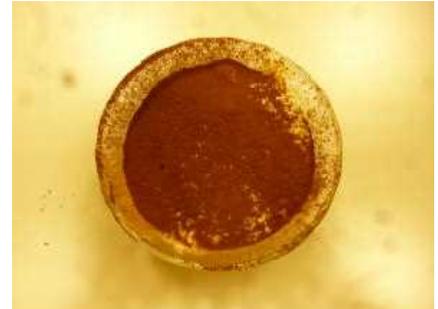
- ・ 8 / 6 県家庭科研究会に参加し研修を深めた。
- ・ 8 / 21 地域素材を使った調理実習
- ・ 11 / 18 十日町中学校 家庭科授業公開に参加

③家庭科部だより発行（年2回）

- ・ 6月29日（本年度の計画を通知）
- ・ 9月2日（研修会の報告）

3 研究の実際

（1）郡市技術・家庭科部の研修会 8 / 21



<指導の食育サポーター>

<手作りソーセージ作り>

<献立トウモロコシティラミス>

27年度も、郡市教育振興会一斉研修日に、ベジパークのベジキッチンで調理実習を行った。地元で活躍している食育サポーターの方々からご指導いただき、身近な地元食材である「トウモロコシ」を使った「トウモロコシティラミス」と、地元の名品「妻有ポーク」を使った「手作りウィンナーソーセージ」の2品を作った。部員からは以下の声が出された。

- ・ トウモロコシティラミスは、トウモロコシの食感がいい。
- ・ トウモロコシティラミスは、材料も簡単に用意ができるし、作るのも案外簡単だった。
- ・ ティラミスのインスタントコーヒーが効いている。
- ・ みんなで作る楽しさを感じた。
- ・ 化学調味料を使わないウィンナーソーセージを味わうことができた。
- ・ ウィンナーソーセージは、詰め込みすぎないことがコツになる。
- ・ 毎回楽しみな調理実習なので、今後も継続してほしい。

（2）中学校 家庭科授業公開 11 / 18



<班での話し合いの様子>

十日町中学校の井口暁子教諭による公開授業を参観し、協議会で意見交換や、小・中の情報交換をした。中学生が真剣に「献立」を話し合う姿を見ることができた。

—— 話題になったこと

- ・ 小学校でしっかり学んで来たことが生かされていた。
- ・ 小学校よりも専門的な言葉が出ていたがきちんと使っていた。
- ・ 教師の適切なアドバイスやプラスの声かけが効果的だった。
- ・ 4人グループでの話し合いに慣れていて、うまく話し合いが進んでいた。また、発表も上手だった。
- ・ 学級の雰囲気がよく、穏やかな話し合いができていた。

4 成果と課題

- 中学校の授業を参観し、中学生が家庭科を学ぶ姿を見ることができた。
- 地元食材を使った調理実習をして、食材の活かし方を学ぶことができた。
- 情報交換の場をもち、日々の授業実践につながった。
- 地元にある良い施設（ベジパーク）を今後も様々な活動で活用していくきっかけになった。
- 研修内容がマンネリ化しないように、基本構想を練る際に考えていきたい。