

平成28年度 五泉市家庭科部 活動報告

部長 長谷川 裕子

1 研究主題 授業研究及び研修や実習を通して、授業力の向上を図る

2 研究の概要

- 第1回 (4月) 年間活動計画の立案
- 第2回 (6月) 授業研究「はじめてみよう ソーイング」 (5年)
- 第3回 (9月) 製作実習「ミシンで小物作り」
- 第4回 (10月) 調理実習「じゃがいもを使った料理」

3 研究の実際

(1) はじめてみよう ソーイング 【研究授業は、愛宕小学校5年生の学級で行った。】

ボタン付けの仕方を学習し、練習布にボタンを付ける実習の場面の授業を行った。担任と家庭科部の教師4人でTTの形で行った。実際に作業を伴うため、児童の能力の差が大きく、複数の大人で指導に当たることが効果的であった。

授業後の協議では、複数の大人で指導に当たることが効果的ではあるが、現実的には複数の教師が付くことは困難であり、保護者ボランティアを募る方法が考えられることが挙げられた。また、担任一人であっても、できる限り分かりやすく指導をするための教具を紹介し合った。今後の裁縫の実習に生かすことのできる情報交換を行うことができた。

教科書掲載の参考作品の中からお弁当包みを選択し、試作実習をした。必要な材料がセットになっている教材を使用した。今回はミシンを用いて試作したが、手縫いを習った時点でも製作可能である作品であるので、5年生の1学期でも、2学期のミシンでも、6年生の「感謝の気持ちを伝えよう」でも、取り上げることができる。全員がほぼ1時間で完成させ、作業の困難な所を共有したり、ミシンの効率良い使用方法などについて情報交換を行ったりすることもできた。

紹介いただいたレシピの一つ

(2) くふうしようおいしい食事

五泉市の食生活推進委員の宇佐美様を講師に、調理実習を行った。6年生「くふうしようおいしい食事」で、じゃがいも料理が取り上げられている。そこで、6年生でも短時間で調理できるじゃがいも料理を教えていただいた。2品を調理し、1時間ほどで調理することができた。教科書に載っているメニューだけでなく、児童の実態に合わせてメニューを選択できるよう、知識を増やすことも大切であるご指導いただいた。

じゃが芋餅

●○○材料●○○

- ・じゃが芋(皮を剥いて) 200g
- <みたらし風タレ>
- ・片栗粉 大さじ2
- ・しょうゆ 大さじ2
- ・砂糖 大さじ2
- ・牛乳 大さじ2
- ・みりん 大さじ1
- ・水とき片栗粉 少々
- ・オリーブオイル 少々

●○○作り方●○○

- ①じゃが芋は皮を剥き、茹でて潰す。
- ②片栗粉と牛乳を入れて、よく混ぜ合わせ、耳たぶ位の固さに仕上げ小判形にする。ココでお好みの具材を入れる。
- ③フライパンにオリーブオイルをひいて中火で両面焼く。
- ④タレの調味料を加え、焦げないように弱火にして餅にタレがからんだら、水とき片栗粉を入れてトロミをつける。

4 成果と課題

- 児童の能力の差に応じて複数の大人で指導に当たるとは効果が大きい。(TT指導)
- 調理実習は、教科書掲載のメニューだけでなく、時間内に調理できる簡単メニューを複数紹介することが大切である。
- △児童の裁縫の実習には、保護者ボランティアを募るなど、大人の複数支援があると効率よく作業が進む。そのための体制を整えることが課題である。