

平成25年度 糸魚川市技術家庭科部 活動報告

部長 上野 有紀

○ はじめに

糸魚川市は、小学校と中学校がいっしょに教育研究会を組織しており、技術家庭科部も統一のテーマで研修を行った。

1 研究主題

「栄養教諭とのティーム・ティーチングの実際を学ぶ（食育指導）」

2 研究の概要

糸魚川市は、子ども一貫教育方針に基づく「健やかな体の育成」の実践を全教育分野で行っている。園・学校教育における重点を「健康教育・食育」とし、地産地消や食文化の継承も推進している。昨年度は、糸魚川中学校の牛木栄養教諭を講師に、ティーム・ティーチングによる食育指導について学習した。今年度は、栄養部との共催で授業研究を行い、地産地消の観点や郷土料理を取り入れた授業、栄養教諭や学校栄養職員との連携による指導について学ぶ。

3 研究の実際

(1) 授業研究「地産地消と郷土料理」

①研修日 平成25年9月19日（木） 於：糸魚川中学校調理室

②授業者 糸魚川中学校 北島愛菜助教諭（T1） 牛木功介栄養教諭（T2）

(2) 研究協議

- ・ T1とT2の役割分担が明確で授業がスムーズに展開した。T2の栄養教諭がリーダーシップをとり、授業のシナリオやタイムスケジュール表、役割分担表を作成してT1に提示していたことで打合せが短時間で済んだこと、それらによって授業の全体像が細部まで把握でき、安心して授業に臨めたこと、生徒に無駄な動きをさせないよう、十分な配慮がなされていたことが主な要因である。
- ・ 本時は、郷土料理のよさを、食材、栄養価、味、調理法の側面から再認識することで、生徒が自らの食生活を見直すきっかけとし、自分の食生活にどのようにいかせるかについて考えを深める授業だった。実際の「こくしょ」を使って中身の食材を調べたり、食材そのものによるだし汁と即席だしを使っただし汁との味を比べたりすることを通して、生徒は主体的に課題について考えていた。 * 「こくしょ」は糸魚川の郷土料理
- ・ 調理実習というと「大変だ」という思いがあるが、子どもの調理時間を十分に確保するために、スムーズな導線の設定や調理手順表の提示、用具や食材の置き場所の明示など、事前準備を行うことで、能率的・効率的・衛生的な調理実習が行えると学んだ。
- ・ 生徒が家庭科の授業にこんなに集中して取り組むのは、牛木栄養教諭が常に生徒の興味をひく楽しい授業の工夫をしているからである。焼き肉や魚の塩釜焼きの実習を取り入れた授業もその例である。教科への関心や学ぶ意欲を高めるには、小学校でも中学校でも、子どもが「楽しい」「調理したい」「好き」と思うような授業にしていく必要がある。

(3) 講話

①指導者 妙高市立新井中央小学校 栄養士 宮澤 富美子 様

②テーマ 「食＝人＋良」食べる喜びが学ぶ喜びに通じるように

- ・ 身土不二（その土地の旬のものを食べることが健康によい）という考えから、地産地消に取り組んできた。地元の人と連絡をとるのは手間だが、得るものが多い。
- ・ 地元の食材を使った郷土料理を給食で出すことで味覚を育てることができる。
- ・ 給食で大切なことは安全でおいしいこと、授業で大切なことは分かること楽しいことである。