

平成25年度 柏崎市刈羽郡 家庭科部 活動報告

部長 保坂 尚哉

柏崎市刈羽郡学校教育研究会家庭、技術・家庭科教育研究部は、小学校21名 中学校11名（技術分野 7名 家庭分野 4名） 特別支援学校4名 計36名である。

小学校部会では、ゲストティーチャーを招いた授業研修を昨年度に続き実施した。今年度は、新潟県家庭科研究会小学校家庭科上越地区研修会も兼ね広く上越の会員へも参加を投げかけた。

1 研究主題

○実践的・体験的な学習を重視する教科の特性から、実習を伴う研修を行い指導力の向上を図る。

2 研究の概要

○柏崎・刈羽の特性、特産物を生かした新しい内容について研修を深める。

3 研究の実際

(1) 研修会 10月28日(月)

(2) 授業公開 「ゲストティーチャーと一緒に作る鯛茶漬の調理実習」

柏崎市立榎原小学校 第5学年

授業者 柏崎市立榎原小学校 教諭 笠原 怜

ゲストティーチャー メトロポリタン松島代表取締役 佐藤 直隆 様

(3) 研修の内容

① 授業参観

○ゲストティーチャー指導の基、鯛茶漬の盛り付けを行う。

○鯛茶漬の試食を行い、感想を発表する。

② 協議内容

○「おいしく見える盛り付け」を意識させるにはどのようにするか。

○地域の特色を生かした素材を、児童の日常生活にどのように生かすか。

4 成果と課題

(1) 「おいしく見える盛り付け」とは

「おいしく見える盛り付け」と「自分の食べたい盛り付け」とは違う。食材を目で味わわせることを児童に体感させることも大切である。そのためには、児童にゲストティーチャーが調理した鯛茶漬を目に焼き付ける工夫が必要であった。

(2) 児童の日常生活に生かす、地域の特色を生かすには？

調理している側が分量・タイミング・栄養・オリジナリティーを考えつつ、食べる側の身になって調理しているから美味しいのではないかと結論を導いた。家族のためにおいしい料理を作るという意識を児童に醸成させる。調理実習で、作りたい意識と技能を磨き、児童の自信を高めることが必要である。課題として、効率性・機能性が問題となった。そのためには、調理時間内の動線を指導者が把握し、吟味する必要がある。

