

平成25年度 三条市家庭科部 活動報告

部長 山川 啓子

1 研究主題

食に関する実践的・体験的な活動を通して、日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身に付ける子どもの育成

2 研究の概要

三条市では自分でつくる「お弁当の日」が計画されていること、新学習指導要領の実施とともない研修を深める機会とすること、また会員の食に関する研修要望が高いことから、次の3つを方策に設定した。

- ・三条の特産「車麩」に焦点を当て、工場見学と調理法の研修
- ・地域素材を使った子どもが作れるお弁当のおかず（調理実習）
- ・新教育課程伝達講習会

3 研究の実際

①三条の特産物「車麩」を知ろう・・・6月21日（金）

マルヨネ工場の見学を行った。車麩ができるまでにどのような工程がなされているのか、職人さんの働いている様子を実際に目で見て学ぶことができた。また、社長さんの講話から三条で受け継がれてきた車麩の歴史や栄養価について学んだ。最後に車麩料理を紹介していただいた。

②地域素材を使ったお弁当のおかず作り・・・9月25日（水）

井栗小学校三科千和栄養士よりお弁当作りのポイントをお聞きした。その後、三条の特産物「車麩」「下田ポーク」「サツマイモ」を使ったおかずとデザートなど3品の調理実習。簡単に地域素材を使ったおかずの完成に、「これから学校で作ってみたい。」との声が多かった。



③教育課程伝達講習会・・・9月25日（水）

家庭科の学習における「評価方法」「これからの家庭科で大切なこと」をテーマに講習を行った。

4 成果と課題

- 地元特産の車麩工場の見学を通して、車麩について詳しく教えていただき、家庭科の学習だけでなく、総合や食育の授業にも生かせることができた。
- 地域食材を使ったお弁当のおかず作りについて教えていただいたことで、「お弁当の日」に合わせてレシピを紹介することができた。
- 伝達講習会では、資料をもとに「家庭科で求められていること」などについてのねらいを共有することができた。
- 実技研修は行ったが、日々行っている家庭科の情報交換を設定することができなかった。