

平成25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 / 9 県家庭科研究会に参加し研修を深めた。

・ 8 / 23 地域素材を使った調理実習

・ 8 / 23 教育課程の伝達講習会

③家庭科部だより発行（年3回）

・ 6月17日（本年度の計画を通知）

・ 8月28日（研修会の報告）

・ 11月29日（授業研修会のまとめ）

3 研究の実際

(1) 郡市技術・家庭科部の研修会 8 / 23



< トマトの料理 >

< 男子部員の活躍 >

< 完成した料理 >

< 伝達講習 >

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。身近な地元食材である「ゆうごう」「ジャガイモ」「トマト」等を使った料理を作り、試食まで行った。食育サポーターの方々から教えていただきながら手際良く作ることができた。これまで自分たちが食べていたなじみの料理ではない新しいメニューもあり、参加したみなさんが喜んでいて。また、総合的な学習等で育てた野菜の調理にも役立てられそうだという感想もあった。

☆今回作った料理… 「なんちゃって杏仁豆腐」「ジャガイモの冷製スープ」「トマトinドリア」

(2) 教育課程の伝達講習会 8 / 23

柳隆子教諭(上野)から伝達講習をしていただき、資料のほかに次のことが伝えられた。

- ・ 評価規準を適切に設定する。…評価を指導の改善につなげる。
- ・ 題材の目標設定…学習指導要領に示されている内容や児童の実態を踏まえて設定する。…おおむね満足できる状況 (B)
- ・ 家庭科は生きる力そのもの！してもらおう自分→できる自分

(3) 授業研修会 11 / 21

会場；飛渡第一小学校 授業者；五十嵐潔美教諭

指導者；長岡市立十日町小学校校長 細金文子 様

< 題材名 >

「元気パクパク飛渡米で、お・も・て・な・し」(単元「くふうしよう楽しい食事」)

< 授業のねらい >

- ・ 自分が考えたメニューの良さを紹介したり、友達のメニューの良さや改善点を見つけたりする。
- ・ 村山栄養教諭のアドバイスを聞き、より良い献立を作る。

< 授業の流れ >

- ・ 課題をつかむ。
- ・ 自分が考えたメニューを発表したり友達の発表を聞いて感想を伝えたりする。
- ・ 栄養教諭のアドバイスを聞く。
- ・ 献立を完成させる。
- ・ 振り返り

< 協議会・ご指導より >

- ・ 魅力的な題材だったし、指導要領の方針が網羅されていた。(実践的・体験的な活動を通して基礎的な理解と技術を養う。)
- ・ 栄養教諭のアドバイスを聞くことは、児童の理解を深め有効だった。

4 成果と課題

○調理実習、伝達講習、授業研修会を行い、情報交換の場をもつこともでき、日々の授業実践につながる研修ができたことが良かった。

●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。



< 授業の様子 >