

平成25年度 燕市西蒲原郡家庭科部 活動報告

部長 内山 純一

1 研究主題

「実践意欲を高めるための家庭科指導の工夫」

2 研究の概要と実際

(1) 第1回部会 6月5日(水) ～授業研究と協議会～

授業研究「見直そう 食事と生活のリズム」(6年生)

授業者 燕市立島上小学校 足立敦子 教諭
指導者 燕市立燕南小学校 内山純一 教頭

○ 授業の概要

朝食の準備が手早くできるように、短時間で調理できる「いためる」調理法を使い、栄養バランスのよい朝食の献立を考えた。

○ 協議

- ・ 献立を作って終わりにしないように、「必ず土曜日や日曜日に作る」「家族からのコメントをもらう」を話し、実践力を高めるように工夫している。
- ・ 工夫したところの中には、五大栄養素など、すでに分かっていることが出ているので、さらにワンランクアップしたものをもう少しポイント化して、みんなで見学する課題として提示されればよかった。

○ 指導

- ・ 「食えるだけでいい」という子どももいるので、食育という視点からも考える必要がある。
- ・ 授業と家庭をいかにつなげるかが評価の視点であり、自分の問題としてとらえることが大切である。

(2) 第2回部会 12月4日(水) 「蒸しパンと野菜料理」～実技講習～

講師 燕市食生活改善推進委員協議会 加藤ヨウ子 会長 他6名
会場 吉田小学校 家庭科室

〈実技講習の主な内容〉

○ 「野菜料理」「蒸しパン」作り

「野菜料理」として、冬の寒い季節にぴったりの「白菜のクリーム煮」を作った。白菜の茎はそぎ切り、葉はざく切りすることによって味のしみこみがよくなり、白菜のおいしさを引き出すことになることを教えていただいた。

「蒸しパン」は、今回はレーズンを入れたが、季節の野菜や果物を加えてもいろいろな味が楽しめる。この2つのメニューは、材料が身近なものであり、児童も簡単に作れるので、クラブ活動や調理実習に使えるメニューである。是非取り入れてみたい活動である。



3 成果と課題

- 研究授業と実技講習から、子どもの「食育」指導の大切さを改めて確認することができた。今後は、給食指導等も関連させながら、保護者の協力を得ていく取組についても研究テーマとして考えていきたい。