

平成26年度 南魚沼郡市家庭科部 活動報告

部長 中俣 友子

1 研究主題

「家庭科のよりよい授業を目指し、実習を伴う研修により、視野を広げ指導力向上を図る」

2 研究推進の概要

(1) 部 会 5月2日(金) <研究組織、研究主題の決定及び事業計画の立案>

(2) 研修会 8月20日(水) <栄養職員部に働きかけ、合同研修会として実施>

① 地域の食材を使った調理実習

『講師 湯沢町立湯沢中学校 栄養教諭 青柳 有紀 』

「地産地消」「郷土料理」をキーワードに、「かぐら南蛮みそ」「糸うりのごまあえ」の実習を行った。

実習は、後半の意見交換や今後の連携に結びつくように、郷土料理の説明や実習の注意や手順については、栄養教諭と家庭科部員代表によるTT指導の形式で行った。その後、家庭科部員と栄養職員部の混合班に分かれて実習に取り組んだ。



和気藹々と実習が進み、約1時間後には、「かぐら南蛮みそ・糸うりのごまあえ」が完成した。

「初めて作ったが簡単においしくできた。子どもたちと実習してみたい。」「県内各地の郷土の味や食の学習にもつなげていきたい。」といった感想が聞かれた。郷土料理や地産地消のよさを再認識すると共に、新たな活動への意欲につながる有意義な時間となった。



② 栄養教諭・栄養士を交えた意見交換会

同じ食育に携わる者同士であるが、一緒に研修や意見交換を行う機会は稀であり、楽しみに参加したという声が多く聞かれた。17名を4班に分けて、少人数で情報交換を行った。限られた時間であったが、家庭科担当者と栄養教諭・栄養士が連携した取組の紹介、連携を進める際の留意点、食を通して児童生徒に付けたい力、食育に関する思いなど、いろいろな観点から気軽に意見を交換することができた。

「家庭科担当者と栄養教諭・栄養士、お互いが同じようなことを思っているでも声をかけることができないでいた。コミュニケーションを取ることによって、新たな食育が始まる。」「とても勉強になった。困ったことがあったら、今後は進んで相談をしたい。」「衛生面の指導を重視していることが分かり、今までの実習の改善点に気付いた。」「子どもにとって、栄養のプロと関わりをもつことはよいことだ。」といった感想が聞かれた。これまでの取組を振り返ると共に、家庭科担当者と栄養教諭・栄養士がつながるきっかけとなった。



3 成果と課題

- ・「かぐら南蛮を刻む」ということは、手への刺激が強い。大人でも、ビニール手袋などの使用が必要であった。また、くるみはアレルギー反応を示す人もいる。調理実習に際しては細やかな配慮が必要である。今回の反省を各校での調理実習に生かしていく。
- ・「ふるさとへの愛着を育む」という視点からも、郷土料理は格好の素材である。地域の味や食材への理解を深め、積極的に授業に取り入れていく。
- ・栄養教諭・栄養士を交えた研修会は大変好評であった。これで終わりとするのではなく、さらに連携を深め、協力して児童生徒への働きかけや食育を進めていくことが今後の課題である。