

平成26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4日(水) 「食」に関わる実技研修 ～きんぴら団子・麦団子作り～

講師 燕市食生活改善推進委員協議会 加藤ヨウ子様 他6名

会場 燕市立吉田小学校 家庭科室



〈実技研修の主な内容〉

○ 「きんぴら団子・麦団子」作り

郷土料理から、昔農家の昼食時に、手軽な軽食として誕生したといわれている、きんぴら団子・麦団子に挑戦した。

まず、団子生地作りの難しさ。あんの味のバランス。そして、蒸す段階での火加減、等々。伝統的なお菓子作りが経験できた。食生活改善推進委員の皆様からのアドバイスや技術指導は有効であった。時間的には課題があり、早めに始めた方がよかったようだ。次回の試みとしては、授業にすぐ使える内容や食以外の衣・住についても考えていく必要があるのではないだろうか。

(2) 第2回部会 12月3日(水) ～授業研究と協議会～

授業研究「まかせてね 今日の食事」(6年生)

授業者 西蒲原郡弥彦村立弥彦小学校 佐々木美里 教諭

指導者 燕市立燕南小学校 内山 純一 教頭

○ 授業の概要

栄養が偏った献立を見せ、何が問題かを全体で確認し、前時で立てた献立を実際どう改善するかをグループで考えた。その後、栄養バランスやいろどりなどを考慮した家族のための自分のアイデア献立を見直した。



○ 協議 (指導・課題も含めて)

- ・80歳のおばあちゃんという相手意識を持たせ、問題のある献立を提示したことにより、班での話し合いや発表が活発であったが、発表の方法に課題が残った。
- ・見直しの視点を明確にし、ワークシートにチェック表などを設けて検討することで、班での話し合いや発表が「個人のカード」での活動にスムーズにつながったのではないかと。
- ・ICT、レシピや旬の写真、給食の献立表、食品成分表などの活用は有効である。
- ・地域の食材を使用する試みや子どもの実態把握(食に関する関心度、アレルギーのありなし等)をして、安全で安心な調理実習を心がけるようにする。

