

平成 23 年度 魚沼市家庭科部会の取組

1 研修テーマ

- 新学習指導要領の主旨を生かした家庭科授業の工夫・改善
- 食育の推進 「地域の食材を使った調理実習～米粉料理を地域の方に学ぶ～」

2 実践の概要

(1) 年間計画

- 4月21日(木) 家庭科部会総会 ※年間計画立案 魚沼市立堀之内中学校
- 5月11日(水) 役員打ち合わせ ※細案計画 魚沼市立井口小学校
- 8月23日(火) 教育課程家庭科伝達講習会 魚沼市多目的交流施設
地域素材を生かした調理実習～米粉～ " 調理室
- 9月～12月 各校での伝達講習、授業実践への取組
- 12月中旬 研修のまとめ「家庭科部だより」の発行

(2) 「伝達講習および調理実習」取組の実際

①教育課程伝達講習会

『講師：魚沼市立広神西小学校 竹田法子教諭』

県教育課程家庭科部会伝達講習会に参加した竹田教諭が部員11名に、主に次の4点について資料をもとに伝達講習した。

- 家庭科における新しい学習評価の在り方について
- 評価における児童の具体的な姿の明示
- 言語活動の充実
- 教育課程研究員の発表から

②地域の食材を使った調理実習～米粉料理を地域の方に学ぶ～

『講師：魚沼市 茶々の会の皆様 3名』

魚沼産の米粉や食材を使って「ピザ・団子・クレープ」を調理した。茶々の会の皆様の手際の一助に、全員が調理実習に参加。食材の旨味を最大に引き出す工夫もご指導いただいた。どの料理も美味しく、子どもたちや保護者に伝えていきたいという意欲が高まった。



同じく食育の推進に取り組んでいる栄養教諭部会と連携しながら、計画的に各校における実践に繋げていく。

(3) 各校での実践例

各校における家庭科部員の取組を紹介する

《魚沼市立井口小学校 5年1組 小宮山めぐみ教諭 の実践》

①単元名：おいしいね 毎日の食事～地場産のお米と野菜を使ったご飯とみそ汁の調理実習～

②指導の実際と指導計画（10時間）

栄養教諭とTT体制で、栄養素の働きや地域素材についての学習を深めた。各自の日常生活を活用してみそ汁の食材を考える話し合いで、「言語活動」の充実を図った。お互いに意見交換し工夫しながら、図や言葉で班の調理実習カードを作成し、「みそ汁の調理のポイント」を押さえて

ね ら い	学 習 活 動
毎日の食事の振り返り	食事調べ・主食調べご飯とみそ汁
栄養素の働き	五大栄養素、三つの働き
ご飯とみそ汁 調理計画	おいしいご飯とみそ汁の作り方計画
ご飯とみそ汁調理実習	実習計画によるご飯とみそ汁作り

計画を立てることができた。調理実習ではカードのめあてを確認しながら、ご飯とみそ汁作りに取り組んだ。実習後は班ごとに振り返り、各自の家庭で実践するための改善点も話し合われた。

発展教材として、総合学習と関連させて米粉を使った調理「ピザやクレープ作り」に取り組む。