

# 平成23年度 中魚・十日町家庭科部会の取組

## 1 研究テーマ

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 取組事項

①委員総会（組織作り・年間活動計画立案）

②研修会

- ・ 8 / 1 1 県家庭科研究会で部員が実践発表
- ・ 8 / 2 3 地域素材を使った調理実習
- ・ 8 / 2 3 教育課程の伝達講習会

③家庭科部だより発行（年2回）

- ・ 5月末（本年度の計画を通知）
- ・ 8月末（研修会の報告）

## 3 取組の実際



### （1）郡市技術・家庭科部の修会 8 / 2 3

テーマは、「地域の食材を生かした調理実習」。米粉・地域食材を使った「餃子」と「花寿司」の調理実習。場所は、JAベジパーク内ベジキッチン。

JAとおかまの小田さん、樋口さん、食育サポーターの高橋さん、上村さんから指導していただいた。きれいな花寿司とボリュームたっぷりの餃子が完成。餃子は2個水餃子、3個焼き餃子。花寿司は、作る時には、海苔の切り方に悪戦苦闘という感じだったが、完成して切った瞬間、どの班からも、「わあ！きれい！」という歓声があがった。夏野菜のキュウリを葉に見立て、花の芯にはチーズを使うアイディアは素晴らしい。見た目がきれいで、子どもたちと一緒に作ったら楽しいに違いない。餃子は、米粉で皮を作り、こねたりたたきつけたりしたので、モチモチした食感がとても美味しかった。試食しながら、感想を発表。

- ・ 米粉に興味があったので、調理できて良かった。
- ・ 餃子の皮を初めて手作りした。モチモチした食感で美味しかった。家でも作ってみたい。
- ・ 餃子の皮は丸く広げられなくても、何とかできたので良かった。

- ・ 花寿司は、歓声が上がった。こんな風に、子どもたちと感動がある調理をしたい。
- ・ 班で協力して花寿司を作るのも楽しいと思う。
- ・ 来年も米粉や地域の食材を使った料理をやりたい。



### （2）教育課程伝達 8 / 2 3

教育課程講習会に参加された上郷小学校の福崎里美先生が伝達。新学習指導要領については、○ゆとりから詰め込み教育になったわけではない。

基礎的・基本的な知識・技能の習得と思考力・判断力・表現力の育成との両方が必要。

○新指導要領の着実な施のために、以下の4つの視点が示された。（資料に詳細）

- ・ きめこまやかで質の高い教育
- ・ 伝統や文化に関する教育の充実
- ・ 教師の姿勢
- ・ 言語活動の充実

「適切な学習評価」…これまで「技能・表現」→ 新しい観点では、「技能」と「思考・判断・表現」

### （3）小中高合同研修会 8 / 1 1 アトリウム長岡で、第37回新潟県小中高合同家庭科研修会

水沢小学校の柳隆子先生が、昨年度の市技術・家庭科部の授業研修会での実践をもとに「実験と観察を通して言語活動を充実させ、実をともなった知識を習得する家庭科の授業～『ごはんのみそ汁作り名人になろう』の実践～」を発表。指導主事先生からは、

- ・ 事前に具体的な観察の視点が示されていたのが良かった。・ ワークシートの工夫がなされていた。
  - ・ 既習事項の活用が図られていた。等
- たくさんほめていただいた。