

実践研究課題： 家庭科と食育の連携

和歌山大学教育学部 山本 奈美・今村 律子・村田 順子
和歌山大学教育学部附属小学校 静川 郁子・神山 求実
和歌山市立山口小学校 藤原 ゆうこ
和歌山市立宮小学校 吉永 文恵
和歌山市立雑賀小学校 馬場 信子

1. はじめに

昨年度は小学校における食育として、地域教材である金山寺味噌づくりの体験学習や給食メニューの開発に、附属小学校及び和歌山市内の小学校3校が連携して取り組んだ。今年度は教科の学習を主体とした食育として、家庭科の教科担当と栄養教諭を含む複数の教員が共同して授業開発に取り組んだ。具体的には小学校家庭科の5年生を対象とした調理の授業にエコクッキングの要素を取り入れ、食生活と環境、給食における食育との関連を図る試みである。みそ汁の調理において「むだなく調理する」ことを児童に考えさせるための授業の展開を検討していくことにした。

2. 活動の概要

(1) 日時：10月7日(月) 場所：和歌山大学教育学部附属小学校 共同研究室

家庭科の担当教諭から提示された指導案をもとに、題材計画における本時の位置づけや、調理における「むだなく」をどう考えるか、児童から引き出せる工夫としてなにが想定されるか等について検討した。

(2) 日時：10月21日(月) 場所：和歌山大学教育学部附属小学校 共同研究室

前回の検討をもとに修正した指導案が提示され、予想される児童の反応を手掛かりとしてさらに指導案の検討を重ねていった。

(3) 日時：11月3日(金) 附属小学校教育研究発表会における研究授業

研究授業「むだなく おいしく 調理をしようⅡ～米飯とみそ汁～」として、これまでに検討してきた指導案にもとづいた授業を実施した。研究協議では「探求的な学びをつくるための授業づくり」をテーマとして、授業の振り返りを行った。

なお、当日は教育学部の学生が教職実践演習の一環として授業を参観し、続く研究協議にも参加した。ワークショップ形式で授業の成果と課題について協議し、児童の発言を丁寧に拾う授業者の授業スキルや発問の重要性、題材設定の意図など、授業を成立させる各要素について理解を深めていった。

4. おわりに

小学校教諭、栄養教諭、大学教員と、様々な立場から授業づくりに参画することで、より多様な視点から授業を検討することができた。栄養教諭からは食の専門家としてさまざまなアイデアが提供されたが、それらの調理の工夫はふだんの給食を食べる場面においては児童の目に触れることがないものである。今年度の取組としては、給食を教科の学習と有効につなげて活かしていく視点が弱くなってしまい、より直接的に教科の学習と給食をつなげた授業開発を行うことが今後の課題である。