

家 庭

1 研究のテーマ

(1) 研究テーマ

組織的な授業改善の推進～新学習指導要領の円滑な実施を見据え、食生活の単元における生活文化の継承に着目した主体的・対話的で深い学びの視点からの学習過程の工夫改善の実践～

(2) 研究のねらい

高等学校学習指導要領では、生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、生活の中から問題を見いだし、課題を設定し、解決方法を検討し、計画・実践、評価・改善するという一連の学習過程を重視している。本研究では、食生活の単元における生活文化を継承する力を育むことに焦点を当て、食生活の単元の指導計画の作成、授業展開の工夫等を行うとともに、主体的・対話的で深い学びの視点からの学習過程への授業改善について検討することとした。

2 実践事例

(1) 単元の指導と評価の計画

- ① 科目名：家庭総合(3学年)
- ② 単元名：食生活の科学と文化
- ③ 単元の目標

ア 食生活を取り巻く課題、食の安全と衛生、日本と世界の食文化など、食と人との関わり、ライフステージの特徴や課題に着目した栄養の特徴、食品の栄養的特質、健康や環境に配慮した食生活について理解しているとともに、おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、自己と家族の食生活の計画・管理など目的に応じた調理に必要な技能を身に付ける。

イ 主体的に食生活を営むことができるよう健康及び環境に配慮した自己と家族の食事、日本の食文化の継承・創造について問題を見いだし課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。

ウ 様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、食生活の科学と文化について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画するとともに、食文化を継承し、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るための実践をしようとする。

④ 単元の評価規準 a：知識・技能 b：思考・判断・表現 c：主体的に学習に取り組む態度

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
・食生活を取り巻く課題、食の安全と衛生、日本と世界の食文化など、食と人との関わりについて理解している。 ・ライフステージの特徴や課題に着目し、栄養の特徴、食品の栄養的特質、健康や環境に配慮した食生活について理解しているとともに、自己と家族の食生活の計画・管理に必要な技能を身に付けている。 ・おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、目的に応じた調理に必要な技能を身に付けている。	主体的に食生活を営むことができるよう健康及び環境に配慮した自己と家族の食事、日本の食文化の継承・創造について問題を見いだし課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、食生活の科学と文化について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画するとともに、食文化を継承し、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。

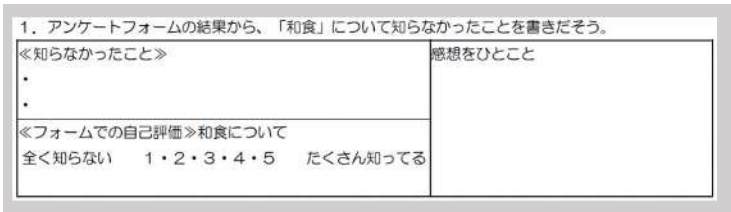
⑤ 単元(題材)の指導計画

○記録に残す評価 ●指導に生かす評価

時	学習内容及び学習活動	評価の観点			評価規準	評価方法
		知	思	態		
1	<p>【単元を貫く問い】</p> <p>持続可能かつ健康で環境に配慮したよりよい食生活を実現させるために何ができるだろうか。</p>					
	<ul style="list-style-type: none"> 単元の目標を確認し、【単元を貫く問い】に対する学習前の考えを記入する。 食生活の課題について考える。 食生活を取り巻く課題など食と人の関わりについて理解する。 食生活を振り返り、自身や社会の食生活の課題について考える。 	○	●		<ul style="list-style-type: none"> 食生活を取り巻く課題など、食と人の関わりについて理解している。 自身や社会の食生活の課題について問題を見いだして課題を設定している。 	<p>定期テスト</p> <p>ワークシート</p>
2 ～ 8	<p>食事と栄養・食品</p> <ul style="list-style-type: none"> 各栄養素の特徴や食品の栄養的特質、調理上の性質について科学的に理解する。 	○			<ul style="list-style-type: none"> 栄養素の特徴や食品の栄養的特質、食品の調理上の性質について科学的に理解している。 	定期テスト
9 ・ 10	<p>食生活の安全と衛生</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品や調理にかかる安全と衛生について理解し、安全な食生活を営む力を身に付ける 	○		○	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒や食品表示など、食の安全と衛生について理解している。 食品の選択と保存について、実践を評価したり、改善したりしている。 	<p>定期テスト</p> <p>ワークシート</p>
11 ・ 12	<p>食文化</p> <ul style="list-style-type: none"> 事前アンケートで食文化に対するクラス全体の意識を把握し、それを基に、班でテーマを決め、和食について調べてまとめる。 調べたことについて、Google Sitesを活用してクラスで共有し、「和食大百科」を完成させる。 課題解決のために自分ができることをまとめる。 		○	●	<ul style="list-style-type: none"> 日本の食文化の継承・創造について、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。 日本の食文化の継承・創造についての課題解決に向けた一連の活動について、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現している。 	<p>ワークシート</p> <p>ワークシート</p>
13 ・ 14	<p>これからの食生活</p> <ul style="list-style-type: none"> 食料自給率や食品ロスについて学び、持続可能な食生活について考える。 	○		○	<ul style="list-style-type: none"> 食料自給率・食品ロスなど環境に配慮した自己と家族の食事についての課題解決に向けた一連の活動について、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現している。 持続可能な食生活について、食文化の継承、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。 	<p>ワークシート</p> <p>ワークシート</p>

15 ・ 16	生涯の健康を見通した食事計画 ・食品群と食品摂取の目安について理解し、適切な献立作成について考える。	○	○	・ライフステージの特徴や課題に着目し、食品の栄養的特質について理解しているとともに、自己と家族の食生活の計画・管理に必要な技能を身に付けている。 ・健康及び環境に配慮した自己と家族の食生活について、実践を評価したり、改善したりしている。	定期テスト ワークシート
17 ～ 23	調理の基礎・調理実習 ・計量・調味について科学的に理解するとともに、基本的な調理に必要な技能について理解する。 ・基本的な調理技術を身に付けるとともに、食品群別摂取量の目安に基づいた献立を作成する。	○	●	・計量・調味、おいしさの構成要素や食品の調理上の性質について科学的に理解し、目的に応じた調理に必要な技能を身に付けている。 ・調理実習では班で協力し、主体的に取り組もうとしている。	ワークシート
24	単元のまとめ ・これまでの学習を踏まえて、【単元を貫く問い】に対する学習後の考えを記入する。	●	●	・健康及び環境に配慮した自己と家族の食事、日本の食文化の継承・創造について課題解決に向けた一連の活動について、考察したことを論理的に表現している。	ワークシート

⑥ 授業実践例

学習活動(*は指導上の留意点を示す)	評価の観点 (評価方法)
<p>1. 本時の学習活動と目標、評価の確認</p> <p>*本時は、<u>身近な和食について理解を深め、その魅力を伝えることができるように和食について学ぶこと、「和食大百科」を作ることを伝える。</u></p> <p>・自分の今持っている「和食」について知っていること、イメージについて確認する。</p> <p>*事前に行ったアンケート結果を参考に、クラスみんなが和食についてどの程度知っているかを確認させる。</p> <p>・ワークシート1に「和食について自分自身知らなかったこと」を書き出す。</p> <p>*日本の食文化の継承、創造についての現在の自分の課題について確認させる。</p> <p>*書けない生徒には、アンケートフォームへどう答えたのか、また、クラスメイトのアンケート結果と比較して考えるように指導する。</p> <p>(ワークシート項目1)</p> 	<p>(ワークシート項目1)</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 指導に生かす評価</p>



2. 調べ学習のテーマを決める

*『「和食大百科」をつくろう』というテーマで班ごとに調べ学習を行うことを伝える。

*Google Sites と見本 Google ドキュメントを提示し、今日調べることをどのようにまとめるか、具体的に提示する。

*アンケートの中で、班員が興味を持った内容について調べるとよいこと、また自分たちでテーマを設定してもよいことを伝える。

- ・自分が興味を持ち、誰かに伝えたいと思う「和食」について、班ごとにテーマを決める。

テーマ例 ・神奈川県の郷土料理

- ・日本食のマナー
- ・行事食（節句の食べ物・おせち料理・お雑煮）
- ・ユネスコ無形文化遺産登録
- ・だしの食文化
- ・日本の特徴的な食材
(発酵食品、豆製品、味噌、醤油、魚、乾物など)

*初めは、班ごとに考えさせ、決まらない場合は、例を提示する。独創的なテーマが出た場合は、やる気を削ぐことにならないように生徒の意見を大切にし、和食の魅力を誰かに伝えるものとして適切な内容となるよう促す。

*ワークシート2に「テーマを設定した理由」について記入し、課題意識を明確にさせる。

(ワークシート項目2)

2. テーマ設定	
テーマ	「 」
なぜそのテーマを選んだか。興味をもったポイント。	

3. 「和食大百科」をみんなで作ってあげよう

・各自でテーマについて Chromebook などを用いて調べる。

・班ごとに Google ドキュメントに各班のページを作成する。

*ドキュメントには次の①～⑤の要素を記載するように伝える。

- ①なぜこのテーマにしたのか
- ②調べた内容(写真や動画の添付も可)
- ③まとめ 「伝えたいことは○○」
- ④振り返り(新しく学んだことや感想など)
- ⑤出典

*各班のプレゼンテーション時間は取らないので、視覚的に訴えるドキュメント ページを作成するように伝える。

*出典を明記すること、信頼のできるサイトからの引用を勧める。個人のブログや根拠の乏しいサイトを引用しないよう例示して注意を促す。

・テーマを設定する場面、調べ学習を進める場面

(ワークシート項目2)

【主体的に学習に取り組む態度】 指導に生かす評価

- ・ワークシート項目4「班のドキュメントダイジェスト」を記入し、班で調べた内容をまとめ、調べ学習を通して学んだことを確認する。
- * 班員全員で確認させながら、統一した内容を書かせる。



(ワークシート項目4)

4. 自分の班のドキュメントのダイジェスト(簡単にまとめよう)

<テーマ>

<簡単にテーマを説明>

一言でいうと「 _____ !」

<ぜひ伝えたいポイント>

4. 「総合ビジネス科3年a組和食大百科」完成!
- ・集まったドキュメントを「Google Sites」を使ってクラス全体で共有する。
 - ・各自で「総合ビジネス科3年a組和食大百科」を閲覧する。
 - ・クラスのみんが作ったドキュメントを参考に、ワークシート5「私が伝えたい和食」について記入する。
- *学んだことから、誰に何を伝えたいか、また、その理由を具体的に記載させる。

(ワークシート項目5)

5. 私が伝えたい和食

クラスの「和食大百科」から、ぜひ誰かに伝えたいテーマやポイントを選び、それを選んだ理由を記入しよう。

<私が選んだのは・・・> 例 「家族」に伝えたい「和食の歴史」

(誰に) 「 _____ 」に伝えたい

(ポイント) 「 _____ !」

選んだ理由

5. まとめ

- ・「問い」を解決するためのヒントと学習ポイントをまとめる。本時の学習を通して大切だと思ったこと、課題解決のために自分ができることは何かを考え記入する。
 - ・「問い」を解決するためのヒントを箇条書きで3つ挙げ、Google Classroomへ「質問」を投稿させ、クラスメイトと共有する。(「質問」の答えは、自分が答えるとほかの生徒の答えを見ることができる。)
- その後、「単元を貫く問い」の答え、今日の授業を通して、大切なことに取り組む。

・学習ポイントをまとめる場面
(ワークシート項目5・6)
【思考・判断・表現】
記録に残す評価

- *他の生徒のヒントも参考に本時における「単元を貫く問い」の答えを考えさせる。
- *「日本の食文化」というキーワードを使って本時における「単元を貫く問い」の答えを記入させる。

(ワークシート項目6)

単元を貫く問い 「持続可能かつ健康で環境に配慮したよりよい食生活を実現するためには？」 本単元を学習する前の「単元を貫く問い」の答え 「日本の食文化」というキーワードを使って考えてみよう	
「問い」を解決するためのヒント 学習ポイント	今日の授業を通して、大切だと思ったこと、課題解決のために自分ができることは何だろう

- ・次回は持続可能な食生活について学ぶことを知る。



研究実施校：神奈川県立相原高等学校(全日制)
 実施日：令和3年10月18日(月)
 授業担当者：那須野 恭昂 教諭

【思考・判断・表現】

学習活動における具体の評価規準	日本の食文化の継承・創造についての課題解決に向けた一連の活動について、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現している。
「十分満足できる (A)」と判断される状況例	日本の食文化の継承・創造についての課題解決に向けた一連の活動について、多面的な視点から具体的に考察したことを根拠に基づいて論理的に表現している。
「努力を要する (C)」と評価した生徒への手立て	アンケートの結果やGoogle Sitesから問題を見いだし、自分の考えをまとめさせる。

【主体的に取り組む態度】

学習活動における具体の評価規準	日本の食文化の継承・創造について、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。
「十分満足できる (A)」と判断される状況例	日本の食文化の継承・創造について、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために、和食について知らないことを深く理解しようと取り組み、食文化を継承するための方法を具体的に表現しようとしている。
「努力を要する (C)」と評価した生徒への手立て	学習を振り返らせるとともに、Google Sitesのまとめ方を参考にし、食文化の継承を家庭で活かす方法を考えさせる。

(2) 主体的・対話的で深い学びの視点に基づく指導と評価のポイント

① 単元における主体的・対話的で深い学びについて

学習指導要領では、日本の生活文化の継承・創造等に関する学習活動を充実することが図られている。今回の研究実践では身近な和食について理解し、その魅力を伝えることができるような単元計画を考えた。本時の授業実践では、身近な日本の食文化について事前に Google フォームでアンケートを取り、その結果を基に自分やクラスのメンバーが和食についてどの程度知っているかを確認させた。(資料1)

結果を見ながら説明し、日本の食文化の継承・創造について、自分の課題を確認させることで、自分のこととして考え、興味を持って主体的に取り組むことができるように工夫した。(資料2)

調べ学習を行うにあたり、事前アンケートの結果を参考に各班で興味を持った内容をテーマとして設定させた。Chromebook やスマートフォンで検索したり、班員が見つけた情報に対して様々な視点からの考えを交わしたり、さらに新しい情報を検索したりと、班で一つのドキュメントを作成するために分担を決めたり意見をまとめたりと積極的な活動が見られた。また、視覚的なわかりやすさを意識し、写真やイラストを使用したり、文字の配置やフォント、サイズなどの工夫もしていた。

班の生徒同士の協働を通じ、自己の考えを広げ深める「対話的な学び」ができたと考える。

資料1 Google フォーム質問項目

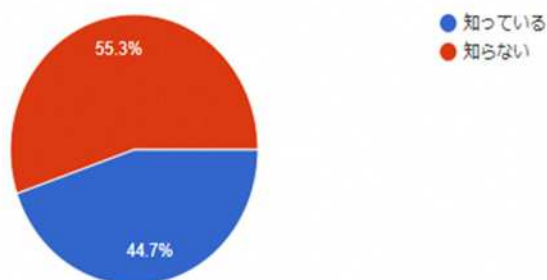
【質問項目】

- ・和食が世界無形文化遺産に登録されたことを知っていますか？
- ・和食といえばどんな料理を思い浮かべますか？
- ・好きな和食は何ですか？
- ・一汁三菜とは何か知っていますか？
- ・出汁の材料になる食材は何がありますか？
- ・家で使用している味噌の種類を知っていますか？
- ・家で使用している醤油の種類を知っていますか？
- ・味噌と醤油に共通する原材料は何ですか？
- ・漬物でよく食べるのは何ですか？
- ・自分の家以外で食事をした時に味の違いを感じますか？
- ・神奈川県郷土料理といえば何ですか？
- ・家の雑煮のスープの味は何ですか？
- ・おせちに込められた意味を知っていますか？
- ・五節句とは何か知っていますか？
- ・五原味とは「甘味」、「塩味」、「酸味」、「苦味」とあと一つは何か？
- ・つついちゃってしまう箸の癖は？(イラストから選択)
- ・今までの質問項目を通して自分はどの程度和食を理解していましたか？

資料2 Google フォーム質問回答結果の一部(項目1)

1. 和食が世界無形文化遺産に登録されたことを知っていますか？

38件の回答



班ごとに、テーマ設定の理由、調べた内容等を Google ドキュメントにまとめ、クラスごとの Google Sites にそれらを収録し、クラスの「和食大百科」としてまとめた。

本時は各班の発表時間を設定せず、出来上がったドキュメントで和食の魅力について伝えられるよう、視覚的にも訴えるものを作成するという見通しを示した。

「和食大百科」を通して、改めて自分が伝えたいこと、問題解決のために自分のできることにについて振り返るという流れとすることで、自己の学習活動を振り返って次につなげる「主体的な学び」を実現させるよう工夫した。

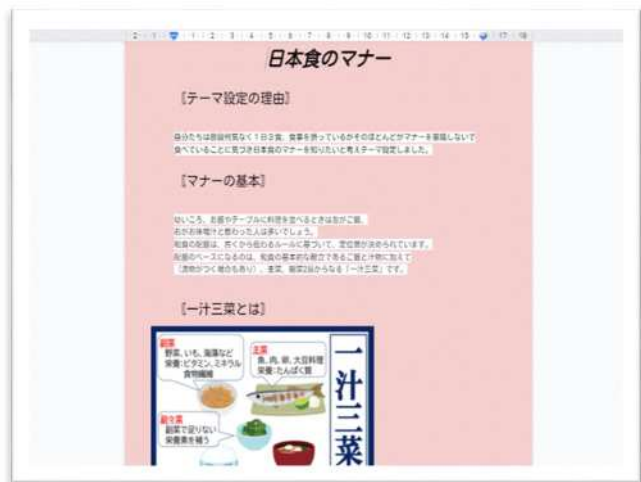
Google ドキュメントは、協働して編集することができ、作業時間を短縮することができる。また、Google Sites で共有することにより、各班の作品を随時閲覧することができる。

授業後は、Google Sites を他クラスや他校へ公開し、他のクラスや学校のドキュメント（レポート・作品…）を見ることにより学びあい、さらに主体的な学びが期待できると考える。（資料3、資料4）

資料3 和食大百科(Google Sites)



資料4 Google ドキュメント例



本単元では、「家庭科の見方・考え方」について、「健康・快適・安全」「生活文化の継承・創造」の視点を働かせ、食生活の単元全体の中で身に付けた知識を相互に関連付けて日本の食文化や和食の魅力についてより深く理解させ、本時の授業においても班で調べ学習を行い、クラス全体で作成した「和食大百科」を共有することで得た情報を精査し、問題を見いだして解決のために自分たちでできることを考えさせた。一連の授業の中で、和食のすばらしさや日本の食文化を継承していくという思いや考えを基に創造する「深い学び」が実現できるよう工夫した。（資料5、資料6）

資料5 生徒の振り返り

○若い人や海外の人に伝えたい	○歴史を知ることが大切	○日本食の知識を繋げたい
○食が人を作ることの実感	○健康、環境に良い	○伝統をつないでいきたい
○もっと和食について学びたい		

和食に対して知らないことを知ることができ、他者に伝えていきたいという肯定的な意見が多くみられた。また、和食が評価されている理由を理解し、ここで途絶えさせてはいけないと危機感を持つ生徒もいた。

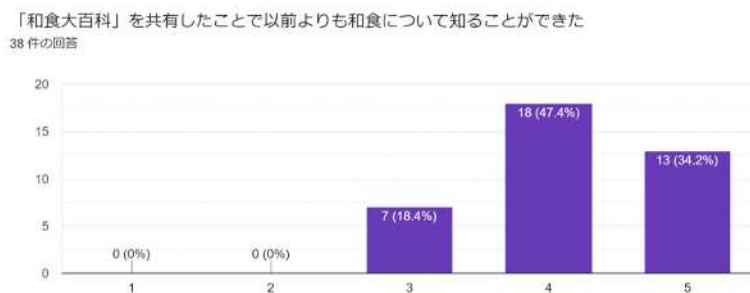
資料6 授業前、授業後の自己評価

<授業前>



1 2 3 4 5
全然知らなかった ← → よく知っていた

<授業後>



1 2 3 4 5
知ることができなかった ← → 知ることができた

○ 本時の成果と課題

今回の学習は資料5及び6の結果から、今まで和食に関心が無かった生徒が和食に関心を持つきっかけとなり、生活文化を継承する力・意識を育むことができたことを確認することができる。自分たちで調べ学習を計画・実践・評価することで、主体的な学びとなり、更に他の班の調べた内容を知ることで、今までの「和食」に対する意識が変容し伝承しようとする態度を見取ることができた。この一連の学習過程を実践することでさらなる深い学びをすることができたと考える。

課題としては、時間配分と示し方の改善が考えられる。まとめまでを2時間で行う予定としていたが、最後のまとめとして、プリントに誰に伝承したいかという部分への記載は次回の授業へ持ち越しとなった。テーマ設定から調べ学習に入り、役割分担がうまく進められた班は順調に作業が進んでいたが、時間がかかっている班もあった。時間は大まかに示し様子を見ながら進めてはいたが、テーマ設定や作業の時間についても配分を設定し、また、どこまで完成させたらよいかの見通しを示すことも必要だったと考える。

② 単元における適切な学習評価の工夫について

「適切な評価」については、「指導と評価の一体化」を意識し、指導に生かす評価(アセスメント)とするか、記録に残す評価とするかを整理した上で、粘り強さ、自己調整に加え実践しようとする態度が見取ることができるポートフォリオ型ワークシートを作成した。ワークシートは、課題の解決に主体的に取り組みせる仕組みを意識し、グループでGoogle Sitesを作成した後、他のグループの作品を見ることから

振り返り、気づいたことなどを含めて、自分や家庭、地域、クラスメイトなどへ和食の文化を継承、伝承する流れをつくり、授業内に教師が生徒へ指導を加えられるもの(指導に生かす評価)とした。根拠を示して説明、表現することを意識させることや課題解決のために自分ができることは何かを考えたことを記録に残す評価【思考・判断・表現】とした。また、「単元を貫く問い」については、今回は現在の教育課程であったことから本時の授業でワークシートとして取り入れた。本時の授業実践のまとめにおいて、「日本の食文化」というキーワードを使って「単元を貫く問い」のヒントの答えを出させ、学習ポイントをまとめる形で記録に残す評価【思考・判断・表現】がより一層深いものとなった。

今回、ルーブリック評価を検討していたが、初めに生徒へ示すことで考えの幅を狭めてしまうことを危惧し作成しなかったが、今後は、生徒の自由な発想を引き出すルーブリックの作成が課題であり、検討していきたい。

資料7 ワークシート生徒記述例

【問いを解決するためのヒント学習】

- ・日本の食文化は地域によって違い、健康でその地域でとりやすい物だから環境にも良い。
- ・日本の食文化を廃れさせずに伝統的にものを捉えていく。

【今日の授業を通して大切だと思ったこと、課題解決のために自分ができることとは何だろう】

- ・食品ロスなんかも考え、日本の給食は環境にも健康にも配慮されていて、一汁三菜を意識して献立を作っていた事が6歳～12歳の子ども達がバランス良く食べられていると感じました。自分も献立を作る際には一汁三菜でバランスよく作れたらよいなと感じました。
- ・住んでいる地域の伝統的な料理を知っておく。課題解決のために野菜の皮を捨てないことや残さないことなど小さなことから改善していきたい。
- ・食が人を作るということを他の人に広めて、意識を変えることが必要。
- ・好きなものだけを食ったり、一品だけ(献立などを考えずに)食ったりなどせず、一つ一つの食材がどのような役割を持っているかをしっかり理解することが大切だと思った。
- ・古くからあるもの、今新しく出来たもの、どちらも伝承していくことで文化として定着するだろうし、よりよいものとなっていくので伝承することが大切だと思った。
- ・和食を含め、洋食や中華の料理のことを全く知らないのので、授業で学習したり、小さなことから興味を持つことが大事。