

「家庭科教育における大学と附属小学校の連携」

鈴木洋子（生活科学教育講座）

谷口明子（附属小学校）

本日のメニュー

- ・共同研究が続けられて根底にあるものは何か
- ・大学と附属学校の連携による取り組みの視点
- ・これまでの研究の紹介

共同研究が続けられて根底にあるものは何か —家庭科を教える難しさ—

- 生活に対する価値観が、一人ひとり(家庭によって)違う。
手作り Vs. 家事労働の省力化
→ 教師も違う。
- 科学の進歩により、新しいモノが登場する。
→ 教師も違う。
食品添加物、遺伝子組み換え食品、
合成洗剤

自然・人工 有機・化学 植物・動物

単純に「よい・悪い」と二分して、よいものを勧め、悪いものを非難し、消費者の購買欲を刺激するのは、
啓蒙家。

フードファディズム Food Faddism

食べ物や栄養が健康や病気に与える影響を過大に信じたり評価したりすること。

・食品に対する不安の扇動
食品を

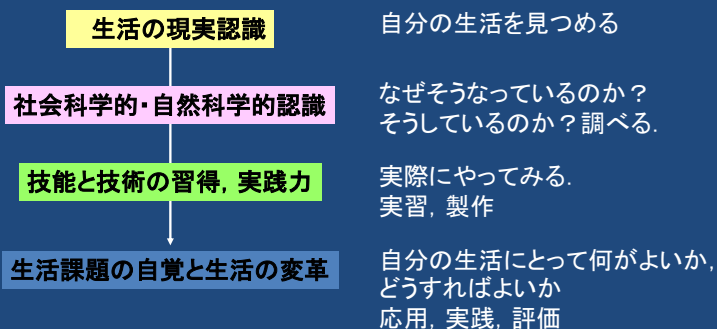
・食品や食品成分の“薬効”を強調

これさえ食べれば肥満・高血圧・糖尿病がよくなるとうたう。いわゆる健康食品など。

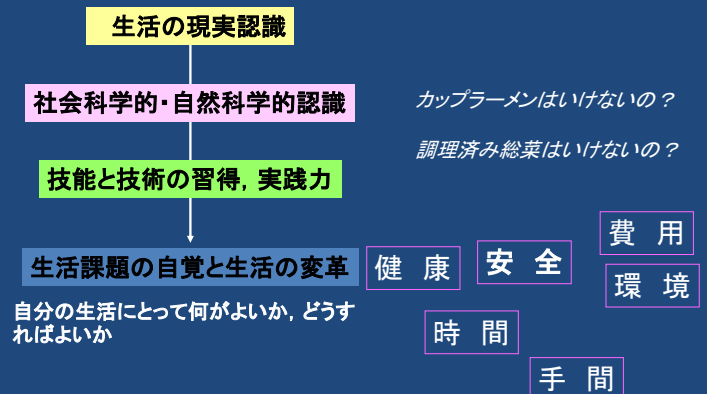
・万能薬的効能をうたう目新しい食品の流行

「紅茶きのこ」「酢大豆」「野菜スープ」など。これさえ食べれば健康になるとうたう。

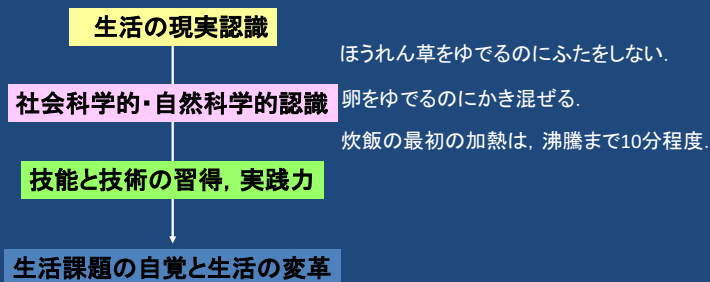
家庭科の学びの過程



意思決定能力を育てる



「なぜ、そうするの？」を大切にしたい学び



大学と附属小学校の連携の基盤

●家庭科教育に対する基本的な考え方の合致

- ・生活事象を科学的に教える。
- ・生活に対する意思決定能力を育てる。
- ・ものづくり学習を大切にする。

大学と附属学校の連携による取り組みの視点

- 学習指導要領にとられない学習内容の提案
- 小学校と中学校(・高等学校)との系統的な学習内容の配列の提案

奈良県・全国へ発信

児童がつくったみそ汁の塩分濃度とその評価

班	みそ汁の塩分濃度%	だいぶ薄い	少し薄い	ちょうどよい	少し濃い	だいぶ濃い	分からない
1	0.90	0	3	1	0	0	0
2	1.02	0	2	3	0	0	0
3	1.04	0	2	1	1	0	0
4	1.14	0	4	1	0	0	1
5	1.22	0	0	3	3	0	0
6	1.30	0	0	1	4	1	0
7	1.38	0	0	1	3	2	0
8	1.39	0	0	1	4	0	0
9	1.46	0	0	0	6	0	0
10	1.46	0	0	1	4	0	1
11	1.55	0	0	0	6	0	0
12	1.83	0	0	0	4	0	0
平均	1.31						
標準偏差	0.25						

日本教科教育学会誌第15巻4号11-17頁(1992)

家庭科で扱ってきた食品群

- 6つの食品群
- ↓
- 3つの食品群
- ↓
- 6つの食品群



小学校家庭科から五大栄養素の学習を消して良いのか(家庭科教育第74巻9号11-17頁、2000)

小・中学校の系統性に配慮した家庭科調理実習教材の検討

小・中の調理題材の重複をさける。調理する料理を通して何を教えるかめあてを明確にする。

・調理題材を、調理操作(切り方、加熱方法等)と食材(米、野菜、いも、肉、卵、小麦粉、乳製品等)の視点から検討した。

・地域の郷土料理を取り入れた。

小・中・高等学校の系統性に配慮した被服製作題材の検討

生活に必要な被服技能技術は何か
小中高等学校の学習題材の重複をさける
児童生徒に興味ある製作題材は何か

教育実践総合センター 研究紀要 Vol.17
2008/3

家庭科の食物指導におけるビデオ教材の開発 -「みそをつくりましょう」の制作-



奈良教育大学平成7年度カリキュラム改革調査研究

フレンドシップ事業 味覚をいかしたクッキング

実施年度	料理名	目的:子ども達の食への関心を、調理を通して促す。	担当者
2001	クッキーとゼリー	バター、ショートニングを使ったクッキーの違いを味覚で確かめる。寒天、カラギーナンの違いを味覚で確かめる。	鈴木・村田
2002	レアチーズケーキ	チーズの製法を知り、いろいろなチーズを味わう。	鈴木・河崎
2003	餃子	市販の皮と手作りの皮の違いを味覚で確かめる。	鈴木・河崎
2004	餃子	市販の皮と手作りの皮の違いを味覚で確かめる。	鈴木・大家
2005	ミルクわらびもち	奈良の食材に親しむ。本わらび粉を使ったわらびもちを味覚で確かめる。	鈴木・大家
2006	冷やしそうめん鉢	奈良の食材に親しむ。三輪そうめんの製法を知る。	鈴木・大家
2007	太巻き寿司	日本人の主食である米を使った料理をつくる。	鈴木・大家
2008	クレープ	エコクッキングについて学ぶ。	鈴木・大家

2003年からは、授業科目、総合演習「食育と共生」において実施。
大学調理室と附属小学校家庭科室において実施し、附属の先生方に補助を依頼。

図書の刊行



15 青菜をゆでる（大和まな）

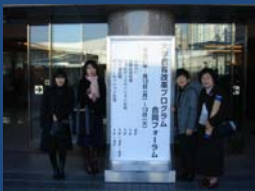
1) 材料
大和まな 200g

- 2) 作り方
大きめの鍋にたっぷりの湯を沸騰させる。
① 大和まなをよく洗う。
② 沸騰した湯の中に根の方から先にいれて、ふきだしなしでゆでる。
③ もう一度沸騰したら、火を止めて、すぐに水につける。
④ 水気をしぼり、4～5cmくらいの長さに切る。
⑤ ごま醤油、ポン酢などで食べる。
3) 指導のポイント・注意点
・ 茹でるもので味付けをかえることができる。
4) 応用例
・ 油いためや煮ひたしなどの調理にも応用できる。



奈良県政だより 2007年2月号より(奈良県広報広聴課)

食育GPへの参加



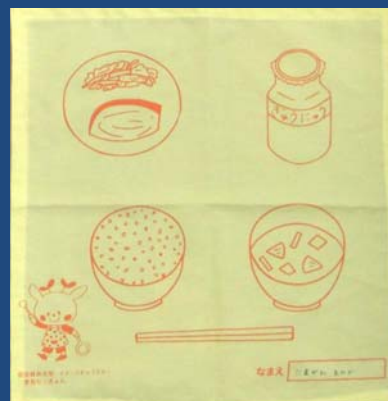
大学教育改革プログラム合同フォーラムへの参加

DVD教材の制作への助言



奈良に学ぶ そうめん

日ごろの給食指導を大切に -配膳がわかるランチョンマットの開発-



給食用配膳ナプキンを利用することで、子どもたちの配膳の意識を高め、日本の伝統的な食事形態や食事のマナーを身につけさせる。