

食生活をより豊かにしようとする態度をめざして 手作り会食の実践を通して

技術・家庭（家庭分野） 第2学年
能美市立辰口中学校・教諭

1 事例の概要

現代の食生活は多様化・複雑化している。その中で手軽に購入できる食品を好み、お腹がふくれる食事であればいいと思っている生徒も多い。食事の大切さや意味を理解し、自ら食事を整えることができる生徒を育てたいと考えている。

また、現代の食生活の問題点のひとつに孤食も取り上げられている。そこで手作り会食の実践に取り組み、人と人が飲食を共にすることによって交流の場がなごやかになり、心身共に満たされた気持ちになることを理解させたい。会食後には参加者から評価をしてもらうことで、生徒に達成感を味わわせ、さらなる会食への意欲を高めると共に、自分の食生活に目を向けさせ、豊かな食生活をめざそうとする態度を育てることをねらいとした。

2 実践内容

(1) 題材の目標

- ・会食の計画や実践に関心をもって取り組み、学んだ知識と技術を活用しようとする。
(生活や技術への関心・意欲・態度)
- ・会食の目的に応じ、課題をもって計画や実践を工夫する。
(生活を工夫し創造する能力)
- ・会食の目的に応じ、計画を立てて実践することができる。
(生活の技能)
- ・会食の献立の基礎的な知識と作り方や会食でのマナーについて理解する。
(生活や技術についての知識・理解)

(2) 指導上の工夫点（視点）

① 学習への意欲をもたせる工夫

決められた献立ではなく、班ごとに炊き込み飯の具とつけ合わせについて考えさせた。他の班とは違うメニューにすることで、自分たちで作り方を調べ、おいしく作ろうという意欲が高まるようにした。また、招待状やメニュー表などのカードを製作させ招待者に渡すことで、多くの工夫をしたり、招待者を喜ばそうと思ったりと、製作意欲が高まることを目指した。

② 他の時間や学校内の職員との交流・連携を生かす工夫

会食の時間をゆっくり確保するため、給食の時間に会食を行った。給食は主食を除いてもらい、当日の給食と合わせて献立を計画させた。会食に招待する人は学校内の職員とし、生徒が交流を深めたい人や話してみたい職員と会食を行うことで、生徒の意欲を喚起するようにした。

③ 評価の工夫

目標がはっきりと分かるように黒板やワークシートに明示し、授業の度に生徒の自己評価を行わせる。評価の観点は1時間に多くても2観点とし、時間ごとの観点の明確化をはかった。また、会食のときに会食参加者の職員に評価表を渡して評価をしてもらい、その評価は生徒に返した。自分たちがもてなした会食についての見直しに使うと共に、生徒の次の実践へつなげることをねらった。

3 指導の実際

配時	学習活動	指導上の留意点	評価場面・評価方法
5	本時の学習内容を知る。 「お世話になっている先生を招いて楽しい会食をしよう」	・楽しい会食になるようマナーなどを意識することを確認する。	
5 0	炊き込み飯とつけ合わせを作る。 ・安全面と衛生面に気を配りながら能率よく実習する。		評価場面 調理実習と会食をする場面
1 5	招待する人が楽しく会食できるようなテーブルセッティングと盛りつけや配膳を行う。 ・製作したメニュー表、座席表、箸置きなどをセッティングする。 ・盛りつけ方を工夫し、配膳する。	・会食する場所は家庭室のため、製作・実習してできたものを運ぶことを知らせる。 ・招待する先生を家庭室に案内する。	評価の観点・方法 関心・意欲・態度③ 調理実習と会食に関心を持って取り組もうとしている。 【行動観察】 生活の技能③ 調理や盛りつけ、配膳ができ、会食が実践できる。 【行動観察】

C-1 指導案

C-2 会食評価表

4 成果と課題

(1) 成果

炊き込みご飯の具や付け合わせのメニューの工夫、調理から、お礼のメッセージ作りまでを、自分たちで工夫しながら行えたことで、生徒は意欲的に取り組んでいた。特にカード作りでは、工夫をこらし、良いものを手渡そうと製作している生徒が多かった。授業の前後に行ったアンケートでも、意欲の継続が確認できた。また、毎時間の評価を明確化しワークシートに示したことで、生徒は何をすればよいか理解しやすくなり、意欲の継続に効果的だった。

給食と調理実習の献立を合わせたことで、時間的にも献立内容としても充実した会食ができた。生徒は会食場所が家庭室であったり、1班に1人の職員を招いたりしたため、初めは緊張していたが、招待した職員との会話や交流が進むにつれ、楽しく会食しているようだった。また、会食参加者から評価をもらったことで生徒の励みにもなり、次時の「家庭での実践メニューを考える」学習への意欲が高まった。

(2) 課題

招待状のカードや小物作りでは時間に余裕がなく、生徒の豊かな発想を充分生かすだけの時間が当てられなかった。来年度は年間計画を再検討し、時間数確保、製作するものや会食の内容の充実を考えていきたい。

会食前後の調査では、「家庭でも取り組みたい」にはそれほど変化が見られず、授業中の意欲が生活での実践につながったとはいえない。会食の意味を理解し、もっと実践してみたいと思えるような会食の方法を再検討する必要がある。来年度は調理する献立の内容を変えたり、招待する人を増やしたり、自己評価や会食参加者からの評価などの項目を検討し直すことで、実生活へのつながりをさらに考えていきたい。そして会食の家庭での実践レポートを課題とするなどして、家庭との連携もはかっていきたい。

D-1 会食に関するアンケート・自己評価結果