

小中高連携だより

豊橋市小中高連携教育推進
協議会
教員の相互交流分科会
平成25年1月21日発行
第2号

第12回研究部研究大会における小中高連携の強化～家庭科会場に焦点を当てて～

豊橋市内小中学校の教職員の研修の場となっている研究部研究大会が12月19日(水)に開かれ、今回で12回目を迎えました。本研究部研究大会には、高等学校からも17研究部に54名もの先生方が参加されました。昨年度の32名と比較して22名増えました。これも高等学校の校長先生をはじめ、多くの方々のご理解とご協力の賜物と感謝申し上げます。今号では、主に家庭科部会に焦点をあて、小中高連携の様子を報告いたします。

家庭科では新学習指導要領において小学校と中学校の学習内容の構成が同じ枠組みになったことから、小中の内容の円滑な接続が可能となりました。同大会は、さらに内容の連携・接続を図るために、近隣の小中学校同士のグループで授業内容を確認したり、指導法の工夫や5年間を見通して身につけたい力について話し合ったりすることで学校間や学級間の差を無くしていく大切な機会になっています。今回も家庭科会場には、3名の高等学校の先生に足を運んでいただき、小中高の情報交換を行ったり、互いに連携の必要性を再確認したりするなど、充実した協議会やグループ討議が行われました。

1 小中学校の研究発表



(1) 小学校の実践

未来を創り出す豊かな心と確かな実践力をはぐくむ家庭科教育

～「くふうしよう 朝の生活」 忙しい朝もさっと炒めて 100点満点のおかずの実践を通して～

発表者 牟呂小学校 伊藤純子教諭

実際に朝ご飯を食べずに登校し、体調の変化や朝ご飯の大切さを実感する「のび太体験」を行ったり、子どもたち一人一人に自分の課題をしっかりとめ、主体的に学習に取り組むことができるように「30分クッキング」をサプライズで実施したりするなど、斬新で子どもの心を揺さぶるような実践に多くの先生方が関心をよせ、発表に聞き入っていました。また、「必殺技カード」を使った調べ学習は家庭との連携を図る手だてとして有効であったことや栄養教諭とともに授業を進めることにより、子どもたちがより専門的な知識を学び、栄養のバランスを考えたおかずづくりへの意欲が高まったことがわかりました。こうした手だてから生まれた主体的な学習と強い課題追究への意欲が子どもたちの学びを最後まで支え、家庭での実践力につながっていました。

(2) 中学校の実践

持続可能な社会に向けて、よりよい消費生活を自分の力で実践できる生徒の育成

～ 環境に配慮したTシャツ選びを通して ～

生徒が日常着として着用する機会の多いTシャツを取り上げ、Tシャツの値段がどう決まるのか、Tシャツの製造から廃棄までの過程を追究することで、素材や品質、環境への配慮、さらに作業している人やその思いまでも汲みとる深い学習の様子が発表されました。学習過程において、強い追究意欲をもたせるためにブラックボックスを利用したり、短時間で核心に迫ることができるようにあらゆる資料の中から教師が精選したものを用意したりするなどの手だてが講じられ、その結果、一人一人の主体的で質の高い調べ学習につながったことが報告されました。



質問に答える中学校発表者の
東陵中学校 鈴木早都子教諭

発表後に、高校の先生方からも次のような感想をいただきました。

- ・南高校では8クラス中1クラスが家庭科専門クラス。食品群に分けることはとても詳しく、よくできている。
- ・小中で土台づくりをしている。それが生きている学習である。
- ・小中高で連携をとって高校ではこんなことを学んでいるということを見てもらいたい。
- ・小中ともに調べ学習をしっかりと行っており、主体的な学習ができていて素晴らしい。

2 グループ討議

ブロックごとに分かれ、今回のテーマ「五大栄養素の学習」や「調理実習」について指導法や身につけさせたい力について話し合いが行われました。3人の高校の先生方もグループ討議に参加され、積極的に高校の授業の様子や実態についてお話しされました。グループのまとめの報告から内容を抜粋して紹介します。

【小中学校から】

- ・ 中学校でも「食」については中2のみで学ぶことが多い。
- ・ くり返し教えていくことが大事。
- ・ 家庭での経験の少なさが調理技能の定着の差となっている。
差をうめるためには小さい頃から全員が経験できるようにしたい。
(役割分担をしない。一人一実習を！)
- ・ 幼保から3つの栄養素に分けることをやっているところもある。
- ・ 三大栄養素から五大栄養素に移行するのが難しい。
- ・ 給食の献立メニューから五大栄養素に分ける練習をすると良い。

【高校から】

- ・ 高校では「食品群別摂取量の目安」をもとにして調理をすすめている。従ってそのもとである五大栄養素を中学校までにきちんと身につけておけば高校での学習がスムーズに進む。
- ・ 専門学科で家庭科を学ぶ場合は、食物技術検定を行うが、級が上がり、課題の難易度が上がるほど経験や家庭での食生活の差が出る。
- ・ 高校では家庭の協力を得るのが難しいので、小中学校からそういう基礎ができていると高校でも協力を得やすい。
- ・ 料理技能だけでなく、調理室の使い方や火の取り扱い、片付け、マナーなどについても小中高で連携してきちんとやっていくと良い。



小中高で情報交換を兼ねたグループ討議の様子

今回の大会に参加した新城高等学校の植村先生は、「小中高ともに家庭科の時間は削減傾向にあり、限られた時間数の中で取り組んでいることがわかりました。だからこそ、小中高での連携をしっかりと行い、それぞれの学習内容を確認しあい、無駄を省いた効率のよい学習を進めていくことが必要であると思いました。」と意見を述べられました。家庭での経験が少なくなり、子どもたちの経験値の格差が大きくなっている今、家庭生活の基礎基本となる知識・技能の習得における学校の担う役割は大きくなっているように感じます。小中では何を学び、高校ではその学びどう生かし、伸ばしていくのかを校種の枠を超えて考えていく貴重な機会となりました。



小中高の連携の必要性を語る
愛知県立新城高等学校の植村教諭