

高等学校 教科「家庭」における授業の工夫 —学習指導案の作成指導を通して—

星 島 しげ子
Shigeko HOSHIJIMA

要旨

教育実習生がそれぞれの実習先で担当した授業について、科目「教育実習研究」で指導・支援を受けて作成した学習指導案を基に、実際に授業実践や研究授業を通して学んだことを各事例としてまとめ、今後の授業実践の参考資料とする。

キーワード： 学習指導案、生徒理解、学習指導形態、指導方法

I はじめに

現行の高等学校学習指導要領解説（家庭編）第2節 教科の目標 は「人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的にとらえ、家族・家庭の意義、家族・家庭と社会とのかかわりについて理解させるとともに、生活に必要な知識と技術を習得させ、男女が協力して主体的に家庭や地域の生活を創造する能力と実践的な態度を育てる。」とある。

更に、第3章 各科目にわたる指導計画の作成と内容の取扱い 2 指導計画の作成に当たっての配慮事項(1) 「「家庭基礎」、「家庭総合」及び「生活デザイン」の各科目に配当する総授業時数のうち、原則として10分の5以上を実験・実習に配当すること。」とあるように、教科の特性として、学習方法として生活の中で活用する視点を明確にした実践的・体験的な学習を中心とすることが示されている。

4年生の教職希望者6名は前期の6月を中心に3週間の教育実習を行う。教育実習を通して、学生たちは「学生であると同時に、実習校の責任ある教師である」ことを強く自覚し、教師への夢を叶えるために教育実習に臨む。そして、この教育実習で実際に生徒とかかわりあり、実態を理解することから、教師として求められる力、実践的指導力を学び身に付け、自らの今後の課題を見つける。

そこで、以上のことを踏まえ、学習指導案の作成を通して各自が授業をどのように構成するか工夫を試み、実際に教育実習の場で授業を行い、授業の反省を基にどのように改善をするのか、指導と評価の工夫改善を行った。

II 内容

教育実習生がそれぞれの実習先で担当した授業について、科目「教育実習研究」で指導・支援を受けて作成した学習指導案を基に、実際に授業実践や研究授業を通して学んだことを各事例としてまとめ、今後の授業実践の参考資料とする。

III 実践事例

各事例については①単元の学習指導案 ②研究授業（本時案）③授業の反省・評価 の順に構成した。なお、紙面の関係上各授業で使用したワークシートについては省略した。

【事例1】

教育実習校：県立K高等学校（普通科と専門学科の併設校）

教育実習生：Tさん

実習期間：3週間（6月）

科目「家庭総合」学習指導案																
単元 (題材)	食生活の科学と文化	使用教科書：大修館書店「家庭総合」 使用資料集：第一学習社「生活ハンドブック」	授業者 T	指導教員												
目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食事を共にすることの意義について関心をもち、食生活の課題を見つけて主体的に学習活動に取り組もうとする。 ・家庭での食生活についての課題を見出し、その解決を目指して思考を深め、適切に判断でき、表現できる。 ・家庭や調理実習での調理において、調理技術を身に付け、日常用いられる食品や調理器具を扱うことができる。 ・栄養、調理及び食品衛生などを科学的に理解し、毎日の食事に活用できる知識を身に付けている。 	[関心・意欲・態度] [思考・判断・表現] [技能] [知識・理解]														
指導上の立場	<p>○生徒の実態</p> <p>クラスは明るく活発で、生徒はお互いに協力し、助言することができる。学習に対して自ら学ぶ意欲が高く、グループ学習に対しても積極的に活動することができ、それぞれの意見交換や協議を活発に行うことができる。指示した内容に真面目に取り組むことができる反面、クラスでの発言は周りの評価を気にするためか、消極的であり、自分の意見を述べることに対する不安をもつところがある。また、日ごろの家庭での調理の実践は少ないように感じる。</p> <p>○単元観（題材観）</p> <p>将来自立して食生活を営むために、知識的、技術的なことを活用できる力を付ける。この単元を通して高校生の食生活の自立に向けて毎日の食事に活用できることや、食品の安全に関する知識が必要とされる。また、今後の調理実習や家庭での調理において必要な知識と技術を習得し、実践する力を身に付ける。</p> <p>○指導・支援上の基本方針や留意点</p> <p>具体的な教材を用いて、食中毒の事例や、食生活において意識させるべき食中毒菌、生徒の食生活に身近な出来事など、食品の衛生と安全と調理を関連付けて学ぶことができるよう指導を行う。また、グループ活動に取り組ませ、生徒同士で学び合う機会を授業の中で設けるように支援する。</p>															
指導と評価の計画	<table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習活動</th> <th>具体的な評価規準と評価方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>第一次 食生活をみつめよう …2時間</td> <td>食生活を見直し課題を見つけることができる。</td> </tr> <tr> <td>第二次 安全な食環境を考えよう …2時間</td> <td>食品を正しく扱う知識を理解している。</td> </tr> <tr> <td>第三次 健康な食生活をつくろう …10時間</td> <td>高校生の食生活の自立に向け、生涯の健康に役立つ知識を身に付けることができる。</td> </tr> <tr> <td>第四次 調理実習 …12時間</td> <td>食生活の自立に必要な知識と技術を習得することができる。</td> </tr> <tr> <td>第五次 食文化を考えよう …1時間</td> <td>様々な地域、外国の食文化に関心をもち、食文化を継承することの意義を理解している。</td> </tr> </tbody> </table>	主な学習活動	具体的な評価規準と評価方法	第一次 食生活をみつめよう …2時間	食生活を見直し課題を見つけることができる。	第二次 安全な食環境を考えよう …2時間	食品を正しく扱う知識を理解している。	第三次 健康な食生活をつくろう …10時間	高校生の食生活の自立に向け、生涯の健康に役立つ知識を身に付けることができる。	第四次 調理実習 …12時間	食生活の自立に必要な知識と技術を習得することができる。	第五次 食文化を考えよう …1時間	様々な地域、外国の食文化に関心をもち、食文化を継承することの意義を理解している。	<p>主な学習活動</p> <p>第一次 食生活をみつめよう …2時間</p> <p>第二次 安全な食環境を考えよう …2時間</p> <p>第三次 健康な食生活をつくろう …10時間</p> <p>第四次 調理実習 …12時間</p> <p>第五次 食文化を考えよう …1時間</p>	<p>具体的な評価規準と評価方法</p> <p>第一次 食生活をみつめよう …2時間</p> <p>第二次 安全な食環境を考えよう …2時間</p> <p>第三次 健康な食生活をつくろう …10時間</p> <p>第四次 調理実習 …12時間</p> <p>第五次 食文化を考えよう …1時間</p>	<p>第一次 食生活をみつめよう …2時間</p> <p>第二次 安全な食環境を考えよう …2時間</p> <p>第三次 健康な食生活をつくろう …10時間</p> <p>第四次 調理実習 …12時間</p> <p>第五次 食文化を考えよう …1時間</p>
主な学習活動	具体的な評価規準と評価方法															
第一次 食生活をみつめよう …2時間	食生活を見直し課題を見つけることができる。															
第二次 安全な食環境を考えよう …2時間	食品を正しく扱う知識を理解している。															
第三次 健康な食生活をつくろう …10時間	高校生の食生活の自立に向け、生涯の健康に役立つ知識を身に付けることができる。															
第四次 調理実習 …12時間	食生活の自立に必要な知識と技術を習得することができる。															
第五次 食文化を考えよう …1時間	様々な地域、外国の食文化に関心をもち、食文化を継承することの意義を理解している。															
全時間	27															

本時案（第二次第1時）		
目標	食品の衛生と安全について知り、食品の適切な取り扱い方を理解する。【知識・理解】	
学習活動	指導・支援上の配慮事項など	評価規準・方法など
1 夏になると食中毒の発生が多くなることを知る。また、食中毒の事例をハンドブックで確認する。	○夏になると食中毒の発生が多くなることを伝える。生活ハンドブックを参考に食中毒の事例を説明する。	生活ハンドブック
食品の衛生と安全について知り、食品の適切な取り扱い方を理解しよう。		
2 食中毒に関するクイズに答え、安全な食生活について関心をもつ。	○食中毒に関するクイズを行い、安全な食生活について関心をもたせる。	
3 グループで食中毒の種類や原因となる感染源、食中毒の予防法をワークシートに記入し、理解する。また、食中毒の症状や潜伏期間について知る。	○グループで食中毒の種類や原因となる感染源、食中毒の予防法をワークシートに記入させ、板書させ、理解させる。その際に、食中毒の症状や潜伏期間について説明する。	グループ学習 一斉学習 生活ハンドブック
4 グループで食中毒のおもな原因物質別の患者数の折れ線グラフを読み取り、食中毒の患者の特徴を月別の発生状況と照らし合わせ、考えて発表する。	○グループで食中毒のおもな原因物質別の患者数の折れ線グラフを読み取らせ、食中毒の患者の特徴を月別の発生状況と照らし合わせ、考えさせ、発表させる。その際に、夏の時期に発生しやすい食中毒について説明する。また冬に多いノロウィルスについても説明する。	グループ学習 生活ハンドブック
5 食品衛生法について知る。HACCPについて知る。HACCPのマーク表示がついた食品を知る。	○食品衛生法について、HACCPと関連付けて説明する。その際にHACCPのマーク表示の付いた食品を提示し、今後、マーク表示を意識して食品を購入するように促す。	ハサップマーク(牛乳)
6 グループで食中毒予防の三原則について考え、発表する。家庭での食中毒予防法を理解する。	○グループで食中毒予防の三原則について考えさせ、発表させる。家庭でできる食中毒の予防法を理解させる。	グループ活動 ○食品の適切な取り扱い方を記入することができる。 ◇評価方法 ワークシート ◇評価規準 知識・理解
7 本時の授業のまとめをする。復習問題を解き、本時の授業のまとめをして、目標の達成ができたか自己評価する。	○本時の授業のまとめとして、復習問題を解かせ、本時の目標の達成どの程度できたか自己評価させる。	○本時の内容で、これから的生活で気を付ける点や心がける点を含めて記入することができる。 ◇評価方法 ワークシート ◇評価規準 知識・理解

研究授業のまとめ・評価

高校生の日常生活の中で取り組める食中毒の予防の知識を身に付けさせたいと思い、この指導案を作成した。

【本時案について】

- ・生徒による学習活動、特にグループワークを中心に授業を進めようと思った。
1年7組は、お互いに協力し助言ができ、グループ活動を積極的に行えるが、その反面、クラスでの発言は、周りの評価を気にするためか、消極的である。
そのような生徒の実態を踏まえ、このクラスに適した授業はグループ活動であると考え、本時の指導案を作成した。

【授業での工夫点について】

- ・授業前に、教科書や資料集の準備を促した。
- ・質問や確認の時間をつくった。
- ・生徒に分かりやすく伝えるための教材の準備を行った。
- ・グループ活動の時間を決めて授業を行った。
- ・理解してほしい内容の部分は特に大きく声を張って強調するなど、話し方を工夫した。
- ・生徒に発問したときに生徒と目を合わせ、顔や表情をしっかり確認した。
- ・生徒が自信をもって発表できるように、班で話し合いを行わせた後、発表させた。

【反省点】

- ・目標を大きく書くこと。(教材を大きく作ること)
- ・授業の流れが分かるように、板書や作成した資料の配置に工夫を行い、授業のまとめに活用できること。
- ・食品衛生法、H A C C Pの教材をつくること。
- ・授業が予定の時間に始められなかった時には、臨機応変に導入部分をカットし、最後までスムーズに授業できるようにすることが必要。

【感想】

自分自身も緊張していたが、生徒も緊張していたように思えた。それにもかかわらず、発言を積極的に行ってくれた生徒に感謝している。教師だけの力では、成り立たない授業の場合でも、生徒と教師が協力をすることで成り立つ授業もあると考える。以上の点でも学ぶことの多い研究授業であった。反省点等を見直し、さらに授業の改善を図っていこうと考えている。

【事例2】

教育実習校：県立K高等学校（普通科と専門学科の併設校）

教育実習生：Mさん

実習期間：3週間（6月）

科目「フードデザイン」学習指導案				
単元 (題材)		使用教科書：実教出版「フードデザイン」 使用資料集：第一学習社「生活ハンドブック」	授業者 M	指導教員
				○食品の生産、流通などの現状について関心をもち、その背景や今後の食料自給率を向上させることや地産地消を広めることなどを考えようとする。 〔関心・意欲・態度〕 ○食品の調理上の性質を科学的な面から考え、献立を作成したり発表したりできる。 〔思考・判断・表現〕 ○食品の特性に応じた扱い方の情報を収集・整理し、家庭で活用することができる。 〔技能〕 ○日常よく使用される食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化などを理解することができる。 〔知識・理解〕
				○生徒の実態 専門科目の学習については興味・関心も高く、意欲的に取り組んでいる。しかし、食生活に関する生活体験はあまり多くないように思われる。生徒は明るく元気で、お互いに協力してクラスをまとめようとしている。授業中、積極的ではないが、発言しやすい雰囲気である。 ○単元(題材)観 日常よく使用される食品の特徴や調理上の性質及び成分の変化などについて理解させ、栄養や食品の知識を献立作成や実際の家庭での調理に役立てることができるよう指導したい。また、本単元は調理の学習内容と関連を図って理解させるようにする。 ○本単元(題材)で工夫する点や手立て 実物を準備したり、資料や教材提示装置を利用したりするなど、具体的に理解させるようにする。また、調理上の性質の理解については、生徒が主体的に学ぶことができるよう適切な課題を設定し、グループワークを行う。
指導と評価の計画 全10時間		主な学習活動	具体的な評価規準(◇)と評価方法	
指導と評価の計画 全10時間		第一次 第1時 いも類 第2時 豆類 第3時 種実類、きのこ類 第4時 海藻類、卵 第5時 かんてん・ゼラチン、調味料・香辛料	◇評価規準 食品の生産、流通などの現状について関心をもち、その背景や今後の食料自給率を向上させることや地産地消を広めることなどを考えようとしている。 〔関心・意欲・態度〕 食品の栄養を科学的な面から考え、献立を作成したり、発表したりできる。 〔思考・判断・表現〕 食品の特性に応じた扱い方を情報収集・整理し、家庭で活用することができる。 〔技能〕	
		第二次 第1時 食品の生産と流通 第2時 選択と表示	日常よく使用される食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化などを理解している。 〔知識・理解〕 ◇評価方法：ワークシート、考查、レポート	

本時案（第一次第1時）		
目標	いも類の調理上の性質を理解する。〔知識・理解〕	
学習活動	指導・支援上の配慮事項など	評価規準・方法など
1 いも類だと思うもののを挙げる。	<ul style="list-style-type: none"> ○いも類について学ぶことを知らせる。 ○いも類の食品を挙げさせ、挙がったものから実物を見せる。 ○目標を知らせる。 	実物
いも類の調理上の性質を理解しよう。		
2 いも類の特徴を知る。	<ul style="list-style-type: none"> ○いも類には水分、でんぷん、繊維質、ビタミンCが多いことやでんぷんは加熱しなければならないことなどを説明する。 ○ワークシート（1）の記入を同時に進める。 ○いも類の調理上の性質について問い合わせ出す。 	ワークシート、生活ハンドブック p.164
3 いも類の調理上の性質について理解する。 (1) 答えを考える。 (2) グループの代表者は黒板に解答を書く。	<ul style="list-style-type: none"> ○1グループ（4人）にワークシート（3）問1～問6から2つの問題を担当させる。 ○いも類の性質を利用した調理例（表5）を示しながら、生徒の答えの補足説明をする。調理上の性質を科学的な視点から理解できるようにする。 	グループ活動
4 いも類の加工品について知る。	<ul style="list-style-type: none"> ○いも類の加工品（表7）を説明する。特にでんぷんは各種調理に使用することが多いため、調理特性や用途について触れる。 	生活ハンドブック p.165 実物
5 本時の振り返りを行う。	<ul style="list-style-type: none"> ○授業のまとめとして内容について發問し、理解できているかどうか確認する。 ○ワークシートに自己評価、分かったことなどを記入させる。 	◇いも類の調理上の性質を理解している。〔知識・理解〕 ◇評価方法：小テスト

研究授業のまとめと評価

○生徒の授業評価

- ・「さといもや、やまいものぬめりやかゆみのことなど、いも類の性質について詳しく知ることができた。」「問題を解くとき一人ではなく、グループで解いたので理解しやすかった」など、授業内容を理解している生徒が多く見られた。

○反省点

- ・グループワークを行うときに、時間配分がうまくできず、そこからどんどん時間がずれて授業時間を少し超えてしまったので、時間配分をするときは余裕をもち、時間がずれはじめたら、伝えたい必要な部分と省く部分を決めるなど臨機応変に対応していくことが大事だと思った。
- ・時間配分をするうえで、板書計画や教材提示装置など、使用する教材教具などの把握も大事だと感じた。
- ・板書計画は、授業が終わったあと、黒板を見てこの授業でどのようなことを学んだか、が分かる黒板の使い方をすること、黒板のどこに書こうか、と悩んでいる時間や、教材提示装置を使用する際にてこすっている時間がもったいないと思った。

○評価

- ・導入部分で実物をいくつか提示することで生徒が興味をもって取り組む授業ができた。
- ・ワークシートに載せた問題は教科書を見れば答えが書いてあるので一人でもできるが、グループワークにすると、生徒同士が教え合うので一斉授業で問題を解くよりも理解しやすく、ワークシートも全員が全部埋めることができていた。
- ・それに加えて、教科書やワークシートに書いてないことを授業者(私)が伝えるとワークシートに書き込んでいる生徒もいた。本時の授業の目標を達成できたと思う。

【事例3】

教育実習校：県立O高等学校（普通科と専門学科の併設校）

教育実習生：M君

実習期間：3週間（6月）

科目「家庭基礎」学習指導案						
県立O高等学校 平成28年6月24日（金）		普通科 第5校時	2年C組（男子12、女子27）	授業者 M 指導者		
単元 (題材)	食生活をつくる	使用教科書：実教出版「家庭基礎～パートナーシップでつくる未来～」 学習ノート：実教出版「家庭基礎～パートナーシップでつくる未来～」				
目標	○栄養、食品、調理及び食品衛生などの食生活の科学と文化、安全と環境に配慮した食生活に関心をもち、意欲をもって学習活動に取り組んでいる。 [関心・意欲・態度] ○栄養、食品、調理及び食品衛生などについて課題を見いだし、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し、表現している。 [思考・判断・表現] ○主体的に食生活を営むために必要な食品の選択、調理、食生活の管理などの技術を調理実習を通して身に付けています。 [技能] ○栄養、食品、調理及び食品衛生などについて、科学的に理解し、安全と環境に配慮した食生活を主体的に営むために必要な知識を身に付けています。 [知識・理解]					
指導上の立場	○生徒の実態 クラブや学習など高校生活に前向きに取り組む生徒がいる反面、授業中に居眠りして授業に積極的に参加しない生徒もいる。調理実習を楽しみにしているものの、栄養や食材、バランスを考えた食事などへの関心は低い。自分で進んで調理する機会も少なく、食生活の自立が出来ていないのが現状である。 ○単元観 この題材では、高校生として食の自立ができていない現状にある生徒に、自らの食生活を顧みさせるとともに、健康で充実した毎日を過ごすためにはどのような食生活を営むことがよいのかを考えさせる。また、実習を通して基本的な調理技術を習得し、現在の自分や家族の食生活の課題を考え、安全で健康な食生活を営むことができるようとする。 ○本単元で工夫する点や手立て 生徒に実物をより多く提示し、実験・実習などを通して体験的に自分の食生活を見直す機会を増やし、実践的な力を身に付けさせる。					
指導と評価の計画	主な学習活動	具体的な評価規準と評価方法				
全 22 時 間	第一次 私たちの食生活…1時間	毎日の食事や現代の食生活の問題を理解し、食生活の自立に向けた課題について考えることができる。				
	第二次 栄養と食品のかかわり…9時間 第1時 食品の栄養素とからだの成分 第2時 炭水化物の種類と特徴…（本時） 炭水化物の種類と機能について理解する。	栄養素のはたらきを理解し、食品と栄養の関係について知識を深めることができる。 ◇使用教材 • 教科書：家庭基礎～パートナーシップでつくる未来～ • 学習ノート：同上 ◇評価規準 炭水化物の種類と特徴を理解している。 ◇評価方法 • 学習ノート（知識・理解） • ワークシート（思考・判断・表現） • 定期考査（知識・理解）				
	第3時 炭水化物を多く含む食品 第4時 脂質とその食品 第5時 タンパク質の種類と特徴 第6時 タンパク質を多く含む食品 第7時 ミネラルとその食品 第8時 ビタミンとその食品 第9時 その他の食品					
	第三次 食品の選び方と安全…3時間	食品表示や保存方法を理解している。				
	第四次 これからの中の食生活を考える…1時間	社会的な問題ともかかわる現代の食生活の問題点を理解している。				
	第五次 食事の計画と調理…8時間	自立した食生活に向けて調理ができる。				

本時案 (第二次第2時)		
目標	炭水化物の種類とはたらきを理解する。 (知識・理解)	
学習活動	指導・支援上の配慮事項など	評価規準・方法など
1 炭水化物に興味をもつ。	○ダイエットの一つとして取り上げられている炭水化物ダイエットについて質問し、知っていることを答えさせる。	
炭水化物の種類とはたらきを理解しよう。		
2 炭水化物は大きく2つに分けられることを理解する。	○糖質と食物繊維に分かれていることを理解させる。	教科書P76図6
3 糖質の種類と特徴を理解する。	○教科書P77表1を参考に、主な糖質の種類と特徴を理解させる。 ○PFCバランスの説明をし、糖質が総エネルギーの大半を担うこと理解させる。	教科書P77表1 イラスト1
4 食物繊維の種類と特徴を理解する。	○食物繊維は消化吸収されないが、からだの機能を調節するはたらきをもっていることを理解させる。 ○食物繊維のはたらきを図を使って説明し、どの程度の食事で目標量を満たせるかを理解させる。	イラスト2 教科書P77図8
5 炭水化物が不足することで体にどのような影響を及ぼすか考える。	○ワークシートに取り組ませる。 ○炭水化物ダイエットによって、糖質が不足することや、ぶどう糖のみが脳のエネルギーになり、他の栄養素では代わりにならないことを理解させる。	ワークシート [知識・理解] 積極的に発表、発言をしている。 [関心・意欲・態度]
6 本時の内容を確認する。	○学習内容を確認させる。 ○自己評価させる。	ワークシート [知識・理解]

研究授業のまとめ・評価

食事で摂ることのできる炭水化物の大切さを理解させたいと考え、この授業を行った。

【本時案について】

- ・炭水化物がどのようなものなのか知ってもらうために前回の授業で学んだ五大栄養素の復習も兼ねて、炭水化物の種類と特徴を知らせた。
- また、ニュースや新聞で取り上げられていた炭水化物ダイエットから炭水化物が不足するとどうなるのかワークシートを使って考えさせた。

【授業での工夫点について】

- ・質問や確認の時間を作った。
- ・話すときはゆっくりと大きな声で話した。
- ・生徒に発問したときに生徒と目を合わせた。
- ・生徒に分かりやすく伝えるための教材を準備した。

【反省点】

- ・板書計画をもっと綿密につくること。
- ・アクティブラーニングをもっと取り入れること。
- ・下を向いてしまわないように生徒全員を見ること。

【感想】

- ・先生方が大勢見学に来られたのでとても緊張した。生徒も緊張していたと思うが積極的に授業に参加して貰えたのでとても嬉しかった。
- ・眠そうにしている生徒がいたのを起こして回るのが申し訳ないと感じた。
- ・生徒が興味をもてるような授業ができるようにこれからも勉強していきたい。

【事例4】

教育実習校：県立T高等学校（専門学科）

教育実習生：Tさん

実習期間：3週間（6月）

専門科目「フードデザイン」学習指導案						
県立T高等学校 平成28年6月23日（木） 第6校時		人間環境科 3年 3年教室	（男子1名 女子37名）	指導者 T 指導教員		
1 単元	第3章 食品の特徴・表示・安全 第4節 食品の衛生と安全				教科書：実教出版「フードデザイン」	
2 目標	○食生活における衛生と安全について関心をもち、自ら食生活を営むために実践的に解決しようとする。 【関心・意欲・態度】 ○自分で食品を購入する際に食品表示を基に安全性を重視して食品を適切に選択して購入できる。 【思考・判断・表現】 ○学校における調理実習や家庭での調理において食品や調理器具などの取り扱い方を習得し、食中毒予防や衛生の観点から安全な食生活を営むことができる。 【技能】 ○食中毒の種類と特徴や予防法・食品衛生法に基づいた食品添加物の種類と用途について理解する。 【知識・理解】					
3 基盤	① 題材観 食品を取り扱う上で衛生、安全に十分な配慮をする必要がある。2011年原因施設別食中毒発生状況（事件数）では飲食店が約70%の割合に次いで、家庭では約10%の割合で発生しており、身近な家庭の食事でも発生する危険性は多く潜んでいる。そこで、生徒が微生物性食中毒の種類や特徴を理解した上で調理器具の洗浄・殺菌方法などの取り扱い方を習得し、衛生や安全に配慮した食生活を営むことができるよう目指す。この単元と並行して秋に実施する大量調理実習の際、衛生に配慮した調理が出来る力を身に付ける。食品添加物については種類や用途・規制について理解し、生徒が毎日の食生活で自ら表示を見て商品選択できるよう目指す。 ②生徒観 クラスは積極的に発言する生徒が多い。また多くの生徒は協調性もあり人の話を落ち着いて聞くことができる。学習活動では意欲的に学ぶ姿勢がみられ、発問に対して反応もよく、自分の考えを発言できる。グループ活動においても課題解決に向けて積極的に取り組み、グループ内だけでなく全体での発言もしやすい環境をお互いにつくり授業に参加している。しかし、その反面、話が学習内容から脱線してしまうことがあるので、発問の内容を明確に伝え、話が逸れたとしても発言の中から授業の内容に関係することがあれば関連させるように修正することも必要だと考える。 ③ 導観 授業に対して意欲的に取り組み、食中毒の発生状況の事例や調理実習での衛生チェック項目を振り返るなど、生徒が具体的な例を基に食品の衛生について興味・関心をもてるよう指導する。身近にある食品の表示を用意し、食品の特徴や性質を基に、食品添加物の用途を協同学習により生徒が主体となって考え、予想し解決を導くなど問題解決能力を養う。					
4 指導と評価の計画	小題材・内容	時間	関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
	1. 食中毒	2				
	2. 台所の衛生	1				
	3. 食品添加物	2				
	①食品添加物の種類と用途	本時	①添加物に関心をもっている。 ②食品の表示から食品添加物の使用目的を読み取ろうとしている。 ③グループ活動に取り組んでいる 【観察】			
	②食品添加物の規制					

本時案				
目標	食品の表示を基に食品添加物を読み取り、各班の発表を通して食品添加物の使用目的等について、自分なりに考えようとする。 【関心・意欲・態度】			
学習内容・学習活動	時間	指導上の留意点と支援 ※評価〔観点〕と〔方法〕	資料、教材・教具	
○食品添加物が使用されている食品が分かり、食品添加物に関して興味をもつ。	5分	○今日の昼食に食べた物の中から食品添加物が使用されている食品を分からせ、身近にあるほとんどの食品には食品添加物が使用されていることを伝え、食品添加物について興味をもたせる。	プロジェクター	
ねらい：食品の表示を基に食品添加物を読み取り、各班の発表を通して食品添加物の使用目的等について自分なりに考えよう。				
○食品衛生法による食品添加物の定義を知る。	5分	○食品衛生法による食品添加物の定義を知らせる。具体例として豆腐の豆腐凝固剤の塩化マグネシウム（にがり）やベーキングパウダー（膨張剤）も食品添加物であることを知らせる。	ワークシート プロジェクター	
発問：各食品の表示から食品添加物を読み取り、班で考え、食品の比較をしよう。				
○班を作り、各食品の表示から食品添加物を読み取り、どのような目的で使用されているか班で考えて話し合い、食品の比較をして商品を選択する。	10分	○班で話し合い、各食品表示から食品添加物を読み取り使用目的を考え、比較させる。比較内容として、表示されている食品添加物の品目数、各食品に表示されている食品添加物、使用目的、価格、見た目（色、食欲）、などから比較し購入する商品を選択し、理由を考えさせる。使用する食品はプリン、漬物（福神漬）、炭酸飲料を用意する。 ○この時、食品添加物以外に原材料の中で気になったことや他の表示（マークやアレルギー物質を含む食品の表示など）についても併せて考えさせる。 ○班でまとめた内容をミニホワイトボードに記入させ、教室のホワイトボードに貼り付けさせる。 ※班での学習活動に取り組み、班で考えた内容を記入できている。 【関心・意欲・態度】（観察）、（ワークシート）	食品の実物 ワークシート プロジェクター ミニホワイトボード	
○全体で発表する。（発表時間：1班につき1分間）	15分	○班で考えた内容を発表させる。この時、発表毎の後に各班の発表の感想などを記入する時間を設ける。 ○食品添加物を表示から読み取れているか、全体で確認させ、間違いがあれば訂正させる。	食品の実物 ワークシート ミニホワイトボード	
○各班の発表から食品添加物の使用目的を確認し、食品添加物について自分なりに考え、授業のまとめをする。自己評価をする。	10分	○本時のまとめとして食品表示を読み取って商品を選択することの大切さを知らせる。 ○この授業を終えて食品添加物についてどのような考えをもったのか、授業の感想、自己評価をワークシートに記入させる。 ○最後に補足説明として食品添加物は厳しい基準があり、規準に合わない添加物は使用や販売が禁止されていることを伝え、食品添加物について適切に理解させる。	ワークシート プロジェクター	

研究授業のまとめ・評価

食品添加物について深い知識がなく、この単元の導入として食品添加物について適切に理解させることが必要だと考え、この指導案を作成した。

【授業で工夫した点】

- ・商品の実物を用いて生徒の普段の生活と結び付けて考えさせた。
- ・食品添加物について適切に理解させるために食品添加物の使用目的を考えさせた。
- ・全体に活動内容を伝えてからグループの形態にすることで、生徒がスムーズに活動できるようにした。
- ・グループ活動の時間をあらかじめ生徒に伝えながら授業を進めた。
- ・Power Point やミニホワイトボードなど、適した教材・教具を使用した。
- ・食品添加物に対して授業前と授業後でどのようなイメージの変化があったのか分かるようワークシートに記入欄を作った。

【反省点】

- ・声に抑揚をつける、声の大きさなど工夫する必要がある。
- ・班の状態から元の席に戻すタイミングが遅く、全員が話を聞く姿勢になっていなかった。
- ・授業開始が遅くなった場合に導入部分を短くするなど、臨機応変に変更することが必要である。
- ・教材となる商品選びにもっと工夫が必要である。

【感想】

何度も教材研究を行ったが、授業の始まりが遅くなかった場合の事を考えておらず、終了時間が5分超過してしまった。授業の中でどこに重点を置いて進めるのか、臨機応変に授業を進めることの必要性を強く感じた。未熟な授業であったにもかかわらず、一生懸命取り組んでくれる生徒の姿を見て生徒と教師の信頼関係によって授業は成り立つと感じた。このような経験をし、生徒にとって充実した授業になるように、教師は教材研究を念入りにして授業に臨むことが必要であることを学んだ研究授業であった。

【事例5】

教育実習校：県立T高等学校（専門学科）

教育実習生：Yさん

実習期間：3週間（6月）

科目「家庭総合」学習指導案				
単元 (題材)		目標		
県立T商業高等学校		ビジネス情報学科 3年C組（男子11女子29） 授業者 Y		
平成28年6月15日（水）第1校時		3年C組教室 指導教員		
子どもとかかる		使用教科書：実教出版「家庭総合」		
○生徒の実態		<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの発達と保育について関心をもち、実践的・体験的な活動を通して主体的に学習活動に取り組む。 [関心・意欲・態度] ・子どもの発達と保育について現代の家庭や地域の生活を見つめて課題を見いだし、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し、表現できる。 [思考・判断・表現] ・子どもと適切にかかわることができ、子どもの健やかな発達を支援するために必要な技術が身に付いている。 [技能] ・子どもの発達と保育について理解し、家族及び地域や社会の果たす役割を認識するために必要な知識が身に付いている。 [知識・理解] 		
○単元観（題材観）		<p>○将来子どもを産み育て、また、地域の一員として見守っていくうえで、子どもの発達や生活、安全に関する知識が必要とされる。本校では、必要な知識を身に付けるだけでなく、2学期に近隣の幼稚園での実習を実施し、子どもとのふれあい体験を通して理解を深めている。</p> <p>○指導・支援上の基本方針や留意点</p> <p>幼児視界体験眼鏡を使った幼児の視界体験や、保育人形を利用した親としての体験など、子どもの成長と親の役割を体験的に学ぶことができるよう指導を行う。また、グループ等で考え、話合う機会を設け、生徒同士で学び合う環境となるよう支援を行う。</p>		
指導と評価の計画 全 16 時 間	主な学習活動		具体的な評価基準と評価方法	
	第一次 子どもを知る …2時間		保育に関心をもち学習に意欲的に取り組む。	
	第二次 発達の素晴らしさ …4時間		乳幼児期の発達段階と親の役割を理解している。	
	第三次 子どもの生活 …6時間		幼稚園・保育園での実習で、子どもとふれ合ったり、観察したりすることができる。	
	第1時 子どもの生活習慣と食生活 第2時 乳幼児の衣生活と健康 第3時 子どもの安全と事故 …(本時) 子どもの事故を防ぐために必要な大人の配慮について考える。		◇評価基準 子どもの特徴を理解し、安全を守るために必要な配慮・行動を考えることができる。 ◇評価方法 ・ワークシート	
	第4時 子どもと遊び			
	第5・6時 幼稚園実習			
	第四次 親になることを考えよう…2時間		親の役割や子どもを産み育てる意義について考え、まとめることができる。	
	第五次 すこやかに育つ環境 …2時間		子どもの権利や福祉について理解している。	

本時案（第三次第3時）		
単元 (題材)	第1編 第2章 子どもとかかわる 第3節 子どもの生活	
目標	○子どもの事故を防ぐために必要な大人の配慮について考える。【思考・判断・表現】 ○子どもの事故の特徴について理解する。【知識・理解】	
学習活動	指導・支援上の配慮事項など	評価規準・方法
1 本時の学習内容を確認する。	○全体の流れと本時のねらいを確認する。 ・子どもの事故を防ぐために必要な大人の配慮について考えよう。 ・子どもの事故の特徴について理解しよう。	
2 大人と子どもの視野の違いに关心をもつ。	○自分の視野の広さを、指を使って簡易的に確認させる。 ○幼児視界体験眼鏡を付けさせ、視野の広さの違いを体験させる。	「東京都版チャイルドビジョン（幼児視界体験メガネ）」 東京暮らしWEBより
3 幼児の身長を確認し、幼児視界体験眼鏡を装着して幼児の視界を知り、教室内を歩く。	○ペアを組ませて、片方が幼児役、もう片方が周囲で見守る大人役として幼児の視界を体験させる。 ○大人役の生徒には、ペアの行動にいつもどのような違いがあるか観察させるとともに、周囲に危険はないか見守らせる。	
4 体験をもとに、グループでイラストを見て危険と思われる箇所と理由をワークシートに記入する。	○家庭内のイラストとワークシートを用意し、体験を基に子どもに危険が及ぶと考えられる箇所に気付かせる。 ○用意するイラストはキッチン、リビング、浴室、玄関の4か所。 ○それぞれの部屋に3カ所以上危険な箇所があることを伝えておく。	○子どもにとって危険な箇所・理由とその対策を考え発表することができる。 ◇評価方法：行動観察 ワークシート ◇評価基準：思考・判断・表現
5 グループでまとめた意見を発表する。	○班ごとに黒板に板書させる。 ○子どもの身体的特徴や、判断能力・生理機能・運動機能の未熟性について説明しながら理解させる。	○子どもの事故の特徴について記入することができる。 ◇評価方法：ワークシート ◇評価基準：知識・理解
6 子どもの事故を防ぐポイントについて分かったことや、自分の考え、質問等をワークシートにまとめる。	○子どもの事故を防ぐためには周囲の配慮が必要であることを確認させ、まとめさせる。	○本時の内容について分かったことや感想、質問等自分の意見を記入することができる。 ◇評価方法：ワークシート ◇評価基準：思考・判断・表現

研究授業のまとめと評価

○授業で工夫した点

- ・授業前に班を決め、授業中速やかに班活動が行えるようにした。
- ・黒板を消さず、本授業の内容が一目で分かるように書き方を工夫した。
- ・誤飲の可能性がある大きさを生徒に分かりやすく伝えるため、ピン球を用意した。
- ・イラストが遠くからでも見やすいよう、配色を工夫した。
- ・グループ活動後、発表ではなく生徒に板書させるようにした。
- ・黒板が見やすいよう、板書する色を指定した。
- ・ワークシートのイラストから考える部分と事故の特徴と要因を書く部分がつながるよう説明した。

○反省点

- ・目標等字を真っ直ぐ同じ大きさで書く。
- ・体験活動で生徒が迷わず動けるよう、指示は「立つ」「しゃがむ」など小分けにして出す。
- ・コンセントキャップや火傷防止カバー等小さいものは実物を用意できると分かりやすかった。
- ・板書後、説明時に補足があれば色を変えて書き足す。
- ・時間が足りなくなり説明が駆け足にならないよう時間を常に気にする。
- ・最後に感想や質問を発表したり、次回の授業につながる話をしたりする時間を作る。

○感想

同じ授業を5クラスで行ったが、発問に積極的に答えてくれるクラスもあれば恥ずかしさが前面に出ているクラスもあり、その場に応じて問い合わせ方や答えの促し方を考えるのは大変だった。また、授業に興味を示さなかったり、グループ活動に参加しようとしたたりする生徒も数人いた。教育実習中はそういった生徒に個々に対応することができなかったが、今後はそういった生徒に対しどのようにアプローチしていくべきかを考えなければならないと思った。

実際に高校生に対して授業を行ってみて、大学で行う模擬授業よりも時間配分が難しいことを実感した。生徒の出した答えに対して補足説明をしていくと時間が足りなくなってしまい、説明が駆け足になってしまふ。時間配分と重要箇所はどこかを考えながら授業を進めていくように注意したい。

【事例6】

教育実習校：私立T中学高等学校（普通科）

教育実習生：Uさん

実習期間：3週間（6月）

科目「家庭基礎」学習指導案															
	私立T高等学校 普通科 1年△△ホーム（女子 1年△△ホーム） 授業者 U 平成28年6月16日 第1校時 指導教員														
単元	食生活をつくる	教科書：「家庭基礎」													
目標	<ul style="list-style-type: none"> ○生涯を通して健康で安全な食生活を営むことができるようとする。 【関心・意欲・態度】 ○栄養、食品、調理の学習を相互に関連付けながら、食にかかわる情報を適切に判断する。 【思考・判断・表現】 ○調理法の要点を踏まえ、目的を明確にした調理実習を通して調理技術を習得し、生活の中で実践できる。 【技能】 ○栄養と食事、食品と調理に関する基礎的・基本的な知識を科学的に理解し、また青年期における毎日の食事の重要を理解する。 【知識・理解】 														
指導上の立場	<ul style="list-style-type: none"> ○△△ホームは積極的に授業に臨む姿勢が強く見られるクラスである。昼食には学校の食堂や売店を利用する生徒が多く見られ、食事の栄養バランスを考えず食べたいものを買っている生徒が多い。そのため食生活の自立ができていない生徒が多くいるのが現状である。 ○この題材では、健康で安全な食生活を営むために必要な栄養、食品、調理及び食品衛生などの基礎的・基本的な知識と技術を習得するための学習を行う。 ○生徒に栄養、食品、調理及び食品衛生の基礎的な知識を習得させ、それを踏まえたうえで実習を行い、生活で実践していくける技術を習得させる。 														
指導と教科の計画 全22時間	<table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習活動</th><th>具体的な評価基準（◇）と評価方法</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>第一次 私たちの食生活 … 1時間</td><td>◇自分の食生活を見直し、課題を見つけ改善策を考える。</td></tr> <tr> <td>第二次 栄養と食品のかかわり … 8時間</td><td>◇栄養素の種類と機能について理解する。</td></tr> <tr> <td>第三次 食品の選び方と安全 … 3時間 第1時 食品の表示と保存（本時） 食にかかわる情報を適切に判断し、健康で安全な食生活を営むことができる。 第2・3時 食生活の衛生と安全</td><td>◇食環境を見直し、生涯を通して健康で安全な食生活を営むことができる。 ◇評価基準 ・ワークシート</td></tr> <tr> <td>第四次 食事の計画と調理 … 8時間</td><td>◇目的を明確にした調理実習を行い、実践的な調理の技術を習得する。</td></tr> <tr> <td>第五次 これからの食生活を考える。…2時間</td><td>◇社会的な問題ともかかわる現代の食生活の問題点を理解する。</td></tr> </tbody> </table>	主な学習活動	具体的な評価基準（◇）と評価方法	第一次 私たちの食生活 … 1時間	◇自分の食生活を見直し、課題を見つけ改善策を考える。	第二次 栄養と食品のかかわり … 8時間	◇栄養素の種類と機能について理解する。	第三次 食品の選び方と安全 … 3時間 第1時 食品の表示と保存（本時） 食にかかわる情報を適切に判断し、健康で安全な食生活を営むことができる。 第2・3時 食生活の衛生と安全	◇食環境を見直し、生涯を通して健康で安全な食生活を営むことができる。 ◇評価基準 ・ワークシート	第四次 食事の計画と調理 … 8時間	◇目的を明確にした調理実習を行い、実践的な調理の技術を習得する。	第五次 これからの食生活を考える。…2時間	◇社会的な問題ともかかわる現代の食生活の問題点を理解する。		
主な学習活動	具体的な評価基準（◇）と評価方法														
第一次 私たちの食生活 … 1時間	◇自分の食生活を見直し、課題を見つけ改善策を考える。														
第二次 栄養と食品のかかわり … 8時間	◇栄養素の種類と機能について理解する。														
第三次 食品の選び方と安全 … 3時間 第1時 食品の表示と保存（本時） 食にかかわる情報を適切に判断し、健康で安全な食生活を営むことができる。 第2・3時 食生活の衛生と安全	◇食環境を見直し、生涯を通して健康で安全な食生活を営むことができる。 ◇評価基準 ・ワークシート														
第四次 食事の計画と調理 … 8時間	◇目的を明確にした調理実習を行い、実践的な調理の技術を習得する。														
第五次 これからの食生活を考える。…2時間	◇社会的な問題ともかかわる現代の食生活の問題点を理解する。														

本時案（第三次第1時）		
単元（題材）	2編 生活をつくる 1章 食生活をつくる 3 食品の選び方と安全 ① 食品の表示と保存	
目標	○食にかかわる情報を適切に判断するための知識を身に付ける。 【知識・理解】	
学習活動	指導・支援上の配慮事項など	評価規準・方法など
1 食品（ハム2種類）を見てどちらを買いたいか理由とともに発言する。	○食品（ハム2種類）を2つ提示し、どちらを買いたいか質問する。その際理由も問う。	・実物（ハムの表示が明らかに違うものを2種類）を用意する。
食にかかわる情報を適切に判断するための知識を身に付けよう。		
2 品質表示について理解する。	○生鮮食品と加工食品の品質表示の違いを説明する。	・ワークシート
3 生鮮食品の選択のポイントと旬について知る。	○写真を用意し、どちらが新鮮に見えるかを比較させ、選び方のポイントを伝える。 ○旬の食材について説明する。アレルギー表示についての説明も行う。	・写真
4 食品のマークについて知る。	○食品のマークについてどの食品に表示されているかを考えさせる。	
5 食品の保存について知る。	○ホームフリージングや、食品ごとの保存方法、冷蔵庫での適切な保存について伝える。	
6 本時の内容のまとめを確認する	○本時の内容のまとめを伝える。 ・食品を選ぶのには、表示を確認すること、新鮮さを見分けるポイントを覚えておくことが大切であることを確認させる。 ・食品の選択・保存を正しく行うことで食品を無駄にしないということにも繋がることを確認させる。	◇評価方法 ・ワークシート 【知識・理解】

研究授業のまとめ・評価

【工夫した点】

今回の授業では食品の表示と保存についての内容を行った。生徒からは学生ということと、校則でアルバイトも禁止であるため、使えるお金は限られているということで商品を購入する際には価格を重視するという意見を多くもらった。価格だけではなく食品表示などを読み取って、安全性を考えてから購入して欲しいと思い、2種類のハムを用意し、比較をさせるという導入を行った。その際表示を見やすくするために、模造紙に書き出した。生徒も価格、表示を比較しながら、自分ならどちらを購入するかということを個人個人で考えることができていたように思う。

【反省点】

今回は日常生徒が食べるハムを2種類用意し、食品表示の比較を行った。授業の内容の中では生鮮食品の見分け方の話もした。その際、写真を用意し比較を行ったが、野菜や魚なども実物を用意すると分かりやすい授業を行うことができたのではないかと考える。

また、後ろの席の生徒にも見やすくするために、実物提示装置を使用したいと考える。分かりやすく伝えるための教材の準備などを早めに行っていくことが大切だということを改めて思った。

【感想】

授業を行った△△ホームはとてもまじめであり、授業を楽しみながら受けることのできるクラスであった。そのため、発問をすれば答えてくれる生徒が多かったのだが、生徒が考えている間の空気感に耐えられず、すぐに答えを言ってしまう、といったことを何回かしてしまった。自分のペースを保ちながら、生徒に合わせた授業を行うことが大切であるということを、身をもって理解したと同時に、経験を重ねていくことの大切さを知ることができた。未熟な授業ではあったが、生徒から回収した評価表には、「分かりやすかった、これからの日常生活に生かしていきたい」などの意見が多くあった。生徒に私の伝えたかったことが伝わる嬉しさや喜びを知ることができ、より教師を目指したいという意思が強くなったように思う。

IV 評価と今後の課題

○教育実習校

本年度の教育実習生の受け入れ校は、6名のうち4名は母校実習、2名は地域連携のある学校での実習となった。

ほとんどの学生は教育実習を母校で行い、出身都道府県で教員として勤務したいと考えている。しかし、文部科学省の「教育実習の改善・充実」の項目には、「できるだけ同一都道府県内をはじめとする近隣の学校において実習を行うこととし、いわゆる母校実習については、大学側の対応や評価の客観性の確保等の点で課題も指摘されることから、母校実習はできるだけ避ける方向で見直しを行うことが適当である。」とあり、本学でも教育実習校については、希望学校種が同じであり、学生自身が教育実習生としての立場を十分に心得ていれば、地域連携のある学校に教育実習生として受け入れていただくことも積極的に考え、見直しているところである。受け入れ校の負担は大きいと思うが、実習中に大学に指導・相談を受けやすい利点は大きいと考える。

ただし、施設・設備等や雰囲気などに慣れるのに時間を要すること、既知の教員が実習校に勤務していないことに依る心細さや不安感などの心理的な要因は考えられるので、学生の状況も考え併せ、支援をする必要があると考える。

○学習指導案

指導上の立場では、生徒の実態を把握すること、先ず、目の前の生徒理解をすることが、授業実

践を行う場合、第一の課題となる。学習指導も、生徒指導も生徒を理解していないとうまくいかないし、教材も的外れになってしまう。

事例1～6は学校種も違い、履修科目も異なるが、それぞれが教育実習校の生徒の実態を把握しようと生徒にかかり、生徒が内容を少しでも分かりやすくするために工夫し、考えた学習指導案を基に研究授業を行い、指導教員の先生方を始め、多くの先生の御指導を受けたものである。

事例1～5では、生徒の実態把握を踏まえ、生徒が主体的に学ぶための授業展開、アクティビティブーリングを取り入れ、グループ活動での学び合いやグループ発表の方法などについてワークシートも含めて工夫している。しかし、事前に時間配分を考えていたり、予定通りにいかない場合が実際に多いので、臨機応変な対応が必要であることも実感している。事例6は生徒理解不足により、教材研究が十分でなかった場合である。生徒は知識・理解力も高く、教師の授業展開の工夫次第ではより興味関心を高められ、主体的な学びを導き出せたと思われたが、実際には教師からのほぼ一方的な知識を与える授業になってしまっていた。

教育実習は、限られた期間ではあるが、できるだけ実態把握、生徒理解ができる機会をもつよう努める必要がある。教材研究については、十分な事前準備を行っていないと、生徒の質問に答えられなかったり、不十分な回答しかできなかったりする。このような経験も今後の教材研究の充実につながると考える。

また、教材研究は日頃から色々なことに目を向けておく必要がある。特に家庭科は人の生活全てにかかわるので、教材化は発想の豊かさや着目点など既成概念にとらわれないことも場合によっては必要となる。教育実習後の指導として、教職を志望する2、3年生の家庭科教育法の時間に、4年生が模擬授業を行ったり、家庭科各分野の授業導入リレーを行ったりしている。共に学び合いながら教員を目指す支援を続けていきたい。

教育実習校の指導教員の先生方を始め多くの御指導を頂いた先生方に感謝すると共に、今後も教育実習校との連携を充分に図り指導に当たる機会を積極的に取り入れたいと考える。

この事例が中学校・高等学校の家庭科教員を目指す学生の一助となれば幸いである。

引用文献

- 文部科学省. (2010). 高等学校学習指導要領解説家庭編：開隆堂出版株式会社.
文部科学省. (2012). 評価規準の作成、評価方法等の工夫改善のための参考資料
【高等学校 共通教科「家庭」】：教育出版株式会社
黒田政広・星島しげ子. (2015). 教育実習の手引き：くらしき作陽大学教職部会
日本赤十字社. (2010). 赤十字涌寺安全法講習教本：(株) 日赤サービス
川井英雄編著. (2014). 食べ物と健康 食品の安全性と衛生管理：医歯薬出版株式会社
佐藤晴雄. (2010). 教職概論：学陽書房