

# 「教員養成におけるICT技術を使った食をテーマとした総合的な学習の指導設計（技術・家庭科「家庭分野）」

関谷 融

Teaching design for comprehensive learning on the theme of food using ICT technology  
 ~ ( Technology and Home Economics )

Toru SEKIYA

長崎県立大学国際社会学部

**要旨** 平成 29 年に改訂・告示された小・中学校の『学習指導要領』には、児童・生徒の「理解」「技能」の「構図」が示されている。  
 本稿では、『学習指導要領』における「総合的な学習の時間」について、教職課程履修者自身の「総合的な学習」の指導イメージ形成と、教員として「総合的な学習を指導する際に「考えるための技法」のうち「関連付ける」を可視化する方法として概念地図化を用いた学習指導を実現できるよう中学校「技術・家庭科」の「家庭分野」の具体的展開を、『食に関する指導の手引き改訂版』に即してイメージ化するための仕掛けづくりを試みた。

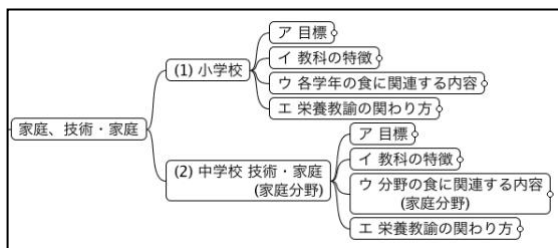
キーワード： 技術・家庭科「家庭分野」、指導方法、概念地図

## 1. はじめに

筆者はこれまで児童・生徒の「理解」の「構図」が示されている「学習指導要領」及びその『解説編』を、教職課程を履修する学生自身の学修、および長崎県の教員研修時の「ナビゲーター」として捉え直す方法について論じてきた。<sup>注1</sup>具体的には、『学習指導要領』を概念地図に変換するコンピュータ・ソフトウェア（“Freemind”<sup>注2</sup>）を使用して概念地図に変換して図的に可視化できるようにする

ものである。受講生には、この変換を通じて自分の希望する免許状教科科目の内容構造を直観的にイメージできるようになることを期待した。本稿では、特に栄養教諭免許状及び中学社会科免許状履修学生が、自身の学習ナビゲーションとして活用することを念頭に、平成 29 年 3 月に改訂された『学習指導要領』における中学校「技術・家庭科」について、「家庭分野」の具体的展開を、『食に関する指導の手引き改訂版』に即してイメージ化するための仕掛けづくりを試みている。

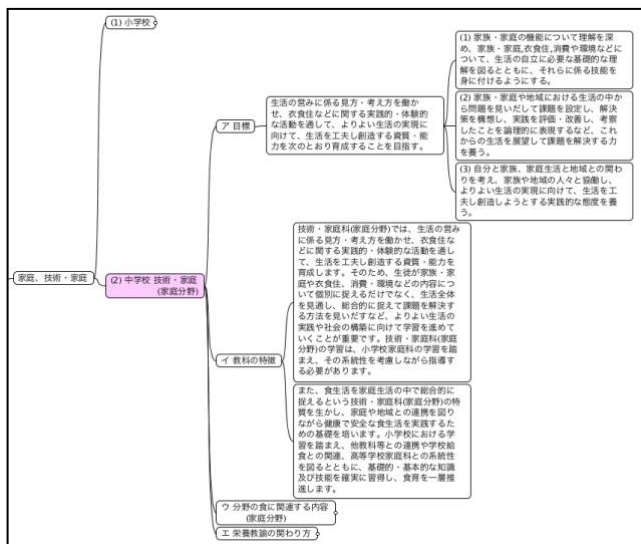
## 2. 『食に関する指導の手引き改訂版』における「家庭、技術・家庭」の構成



「家庭、技術・家庭」科は、小学校及び中学校ともに「ア 目標」「イ 教科の特徴」「ウ 食に関連する内容」「エ 栄養教諭の関わり方」の 4 項目で構成されている。

以下では、中学校「技術・家庭科」の「家庭分野」その下部構造を辿っていくことにする。

01 全体構造\_家庭、技術・家庭



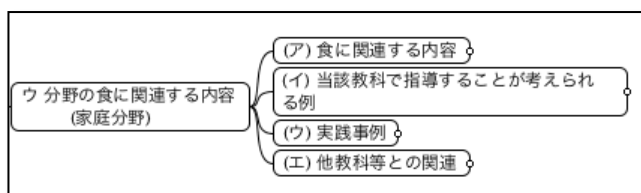
## 02 中学\_ア目標\_イ教科の特徴

### ア目標

「生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造する資質・能力」の育成が以下の項目において目指されている。

- (1) 家族・家庭の機能について理解を深め、家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて、生活の自立に必要な基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けるようにする。
- (2) 家族・家庭や地域における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなど、これからの生活を展望して課題を解決する力を養う。
- (3) 自分と家族、家庭生活と地域との関わりを考え、家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造しようとする実践的な態度を養う。  
(『学習指導要領』より)

ウ分野(ここでは中学校 技術・家庭科の「家庭分野」)の食に関連する内容の箇所では、(ア)食に関連する内容、(イ)当該教科で指導することが考えられる例、(ウ)実践事例、(エ)他教科等との関連、の四項目で構成されている。



## 03 ウ分野の食に関連する内容(家庭分野)

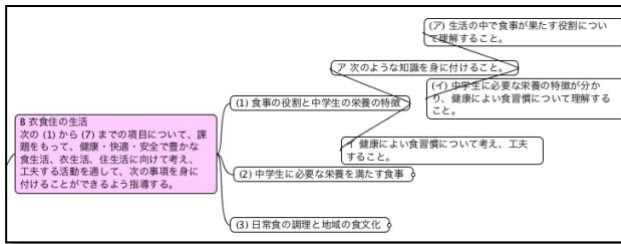
### イ教科の特徴

技術・家庭科(家庭分野)では、「生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、生活を工夫し創造する資質・能力を育成します。そのため、生徒が家族・家庭や衣食住、消費・環境などの内容について個別に捉えるだけでなく、生活全体を見通し、総合的に捉えて課題を解決する方法を見いだすなど、よりよい生活の実践や社会の構築に向けて学習を進めていくことが重要です。技術・家庭科(家庭分野)の学習は、小学校家庭科の学習を踏まえ、その系統性を考慮しながら指導する必要」があるとされている。

また、「食生活を家庭生活の中で総合的に捉えるという技術・家庭科(家庭分野)の特質を生かし、家庭や地域との連携を図りながら健康で安全な食生活を実践するための基礎を培います。小学校における学習を踏まえ、他教科等との連携や学校給食との関連、高等学校家庭科との系統性を図るとともに、基礎的・基本的な知識及び技能を確実に習得」することを通じた食育の推進が謳われている。

### (ア) 食に関連する内容

本手引きでは「B 衣食住の生活」7項目(「次の(1)から(7)までの項目について、課題をもって、健康・快適・安全で豊かな食生活、衣生活、住生活に向けて考え、工夫する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。」)のうち、(1)食事の役割と中学生の栄養の特徴、(2)中学生に必要な栄養を満たす食事、(3)日常食の調理と地域の食文化、の三項目が取り上げられている。



04 ウB(1) 食事の役割と中学生の栄養の特徴

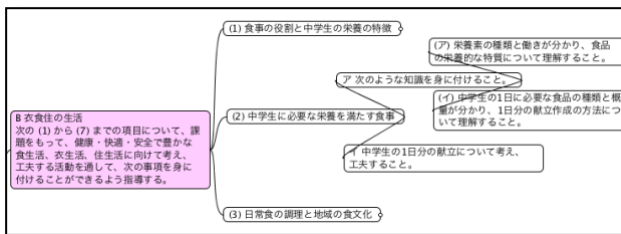
(1) 食事の役割と中学生の栄養の特徴

ア 以下のような知識を身に付けること。

(ア) 生活の中で食事が果たす役割について理解すること。

(イ) 中学生に必要な栄養の特徴が分かり、健康によい食習慣について理解すること。

イ 健康によい食習慣について考え、工夫すること。



05 ウB(2) 中学生に必要な栄養を満たす食事

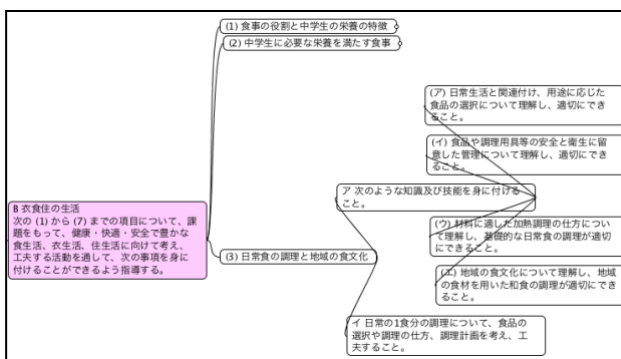
(2) 中学生に必要な栄養を満たす食事

ア 以下のような知識を身に付けること。

(ア) 栄養素の種類と働きが分かり、食品の栄養的特質について理解すること。

(イ) 中学生の1日に必要な食品の種類と概量が分かり、1日分の献立作成の方法について理解すること。

イ 中学生の1日分の献立について考え、工夫すること。



06 ウB(3) 日常食の調理と地域の食文化

ア 以下のような知識及び技能を身に付けること。

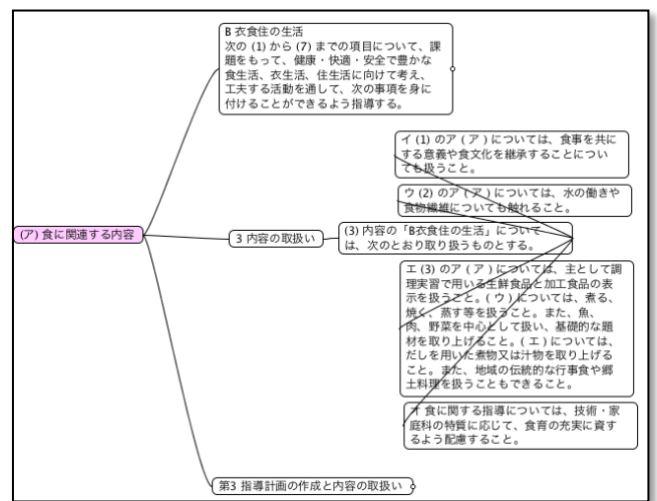
(ア) 日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできること。

(イ) 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解し、適切にできること。

(ウ) 材料に適した加熱調理の仕方について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできること。

(エ) 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできること。

イ 日常の1食分の調理について、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え、工夫すること。



07 3 内容の取扱い

3 内容の取扱い

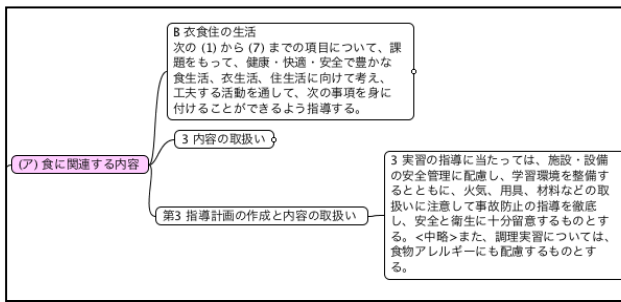
「(3) 内容の「B 衣食住の生活」については、次のとおり取り扱うものとする。」とあり、以下の四つの指針が示されている。

イ (1) のア (ア) については、食事を共にする意義や食文化を継承することについても扱うこと。

ウ (2) のア (ア) については、水の働きや食物繊維についても触れること。

エ (3) のア (ア) については、主として調理実習で用いる生鮮食品と加工食品の表示を扱うこと。(ウ) については、煮る、焼く、蒸す等を扱うこと。また、魚、肉、野菜を中心として扱い、基礎的な題材を取り上げること。(エ) については、だしを用いた煮物又は汁物を取り上げること。また、地域の伝統的な行事食や郷土料理を扱うこともできること。

オ 食に関する指導については、技術・家庭科の特質に応じて、食育の充実に資するよう配慮すること。



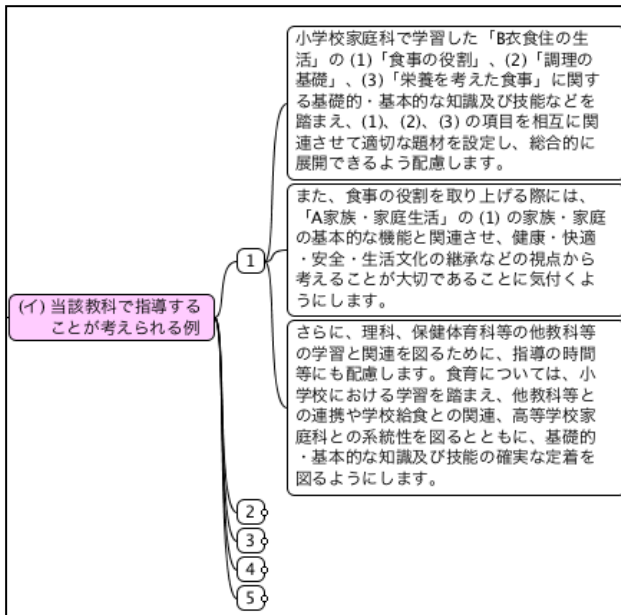
08 第3 指導計画の作成と内容の取扱い

### 第3 指導計画の作成と内容の取扱い

3 実習の指導に当たっては、施設・設備の安全管理に配慮し、学習環境を整備するとともに、火気、用具、材料などの取扱いに注意して事故防止の指導を徹底し、安全と衛生に十分留意するものとする。<中略>また、調理実習については、食物アレルギーにも配慮するものとなっている。

本手引きで挙げられている「(イ) 当該教科で指導することが考えられる例」は以下のようにになっている。

#### (イ) 当該教科で指導することが考えられる例

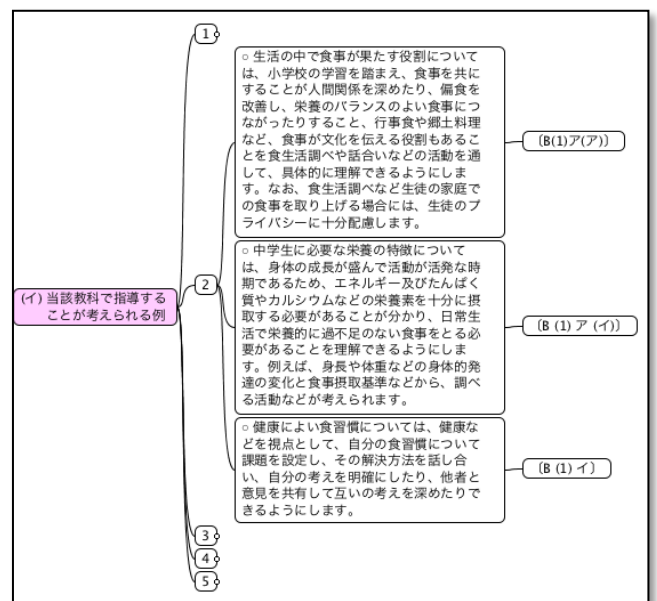


09 当該教科の指導例01

『小学校家庭科で学習した「B衣食住の生活」の(1)「食事の役割」、(2)「調理の基礎」、(3)「栄養を考えた食事」に関する基礎的・基本的な知識及び技能などを踏まえ、(1)、(2)、(3)の項目を相互に関連させて適切な題材を設定し、総合的に展開できるよう配慮します。』

『また、食事の役割を取り上げる際には、「A家族・家庭生活」の(1)の家族・家庭の基本的な機能と関連させ、健康・快適・安全・生活文化の継承などの視点から考えることが大切であることに気付くようにします。』

『さらに、理科、保健体育科等の他教科等の学習と関連を図るために、指導の時間等にも配慮します。食育については、小学校における学習を踏まえ、他教科等との連携や学校給食との関連、高等学校家庭科との系統性を図るとともに、基礎的・基本的な知識及び技能の確実な定着を図るようにします。』



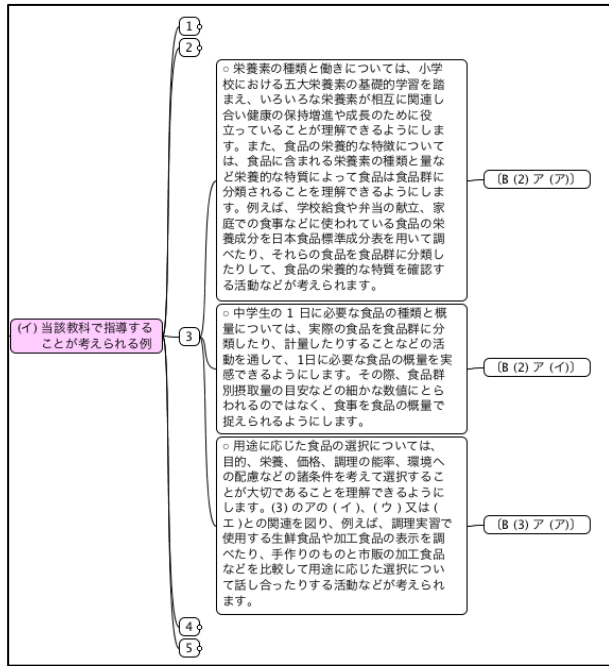
10 当該教科の指導例02

『生活の中で食事が果たす役割については、小学校の学習を踏まえ、食事を共にすることが人間関係を深めたり、偏食を改善し、栄養のバランスのよい食事につながったりすること、行事食や郷土料理など、食事が文化を伝える役割もあることを食生活調べや話し合いなどの活動を通して、具体的に理解できるようにします。なお、食生活調べなど生徒の家庭での食事を取り上げる場合には、生徒のプライバシーに十分配慮します。』

『中学生に必要な栄養の特徴については、身体の成長が盛んで活動が活発な時期であるため、エネルギー及びたんぱく質やカルシウムなどの栄養素を十分に摂取する必要があることが分かり、日常生活で栄養的に過不足のない食事をとる必要があることを理解できるようにします。例えば、身長や体重などの身体的発達の変化と食事摂取基準などから、調べる活動などが考えられます。』

『健康によい食習慣については、健康などを視点として、自分の食習慣について課題を設定し、その解決方法を話し合い、自分の考えを明確にしたり、他者と意見を共有して互いの考えを深めたりできるようにします。』



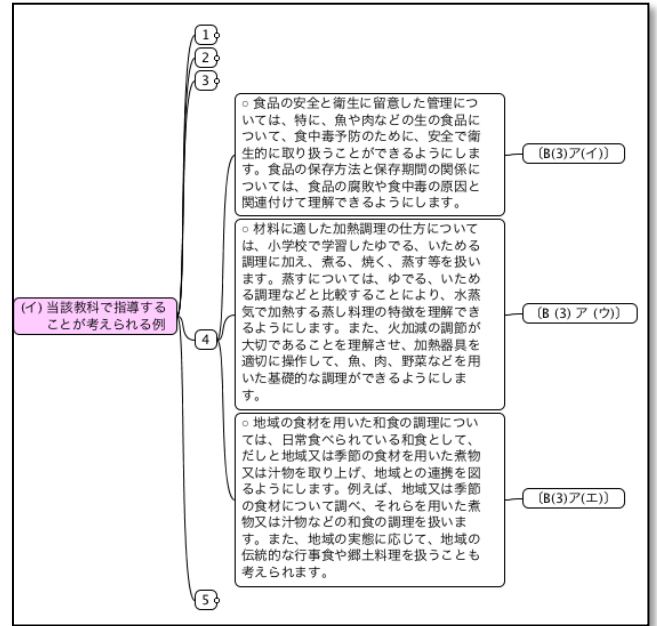


11 当該教科の指導例03

『栄養素の種類と働きについては、小学校における五大栄養素の基礎的学習を踏まえ、いろいろな栄養素が相互に関連し合い健康の保持増進や成長のために役立っていることが理解できるようにします。また、食品の栄養的な特徴については、食品に含まれる栄養素の種類と量など栄養的な特質によって食品は食品群に分類されることを理解できるようにします。例えば、学校給食や弁当の献立、家庭での食事などに使われている食品の栄養成分を日本食品標準成分表を用いて調べたり、それらの食品を食品群に分類したりして、食品の栄養的な特質を確認する活動などが考えられます。』

『中学生の1日に必要な食品の種類と概量については、実際の食品を食品群に分類したり、計量したりすることなどの活動を通して、1日に必要な食品の概量を実感できるようにします。その際、食品群別摂取量の目安などの細かな数値にとらわれるのではなく、食事を食品の概量で捉えられるようにします。』

『用途に応じた食品の選択については、目的、栄養、価格、調理の能率、環境への配慮などの諸条件を考慮して選択することが大切であることを理解できるようにします。(3)のアの(イ)、(ウ)又は(エ)との関連を図り、例えば、調理実習で使用する生鮮食品や加工食品の表示を調べたり、手作りのものと市販の加工食品などを比較して用途に応じた選択について話し合ったりする活動などが考えられます。』

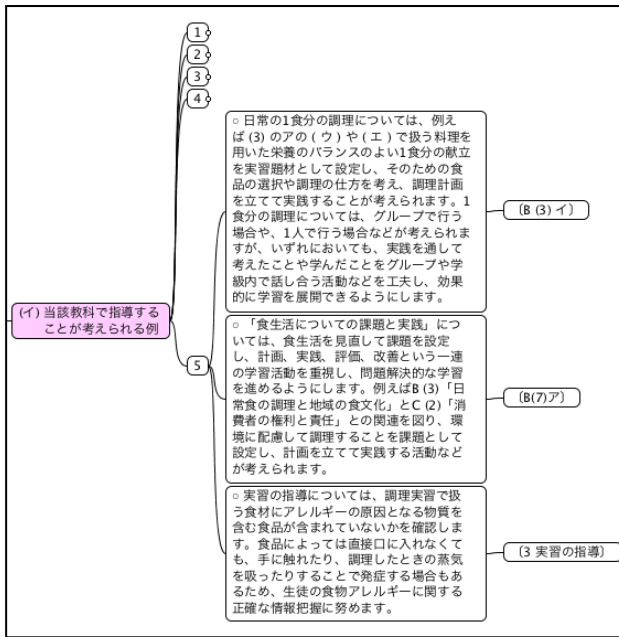


12 当該教科の指導例 04

『食品の安全と衛生に留意した管理については、特に、魚や肉などの生の食品について、食中毒予防のために、安全で衛生的に取り扱うことができるようにします。食品の保存方法と保存期間の関係については、食品の腐敗や食中毒の原因と関連付けて理解できるようにします。』

『材料に適した加熱調理の仕方については、小学校で学習したゆでる、いためる調理に加え、煮る、焼く、蒸す等を扱います。蒸すについては、ゆでる、いためる調理などと比較することにより、水蒸気で加熱する蒸し料理の特徴を理解できるようにします。また、火加減の調節が大切であることを理解させ、加熱器具を適切に操作して、魚、肉、野菜などを用いた基礎的な調理ができるようになります。』

『地域の食材を用いた和食の調理については、日常食べられている和食として、だしと地域又は季節の食材を用いた煮物又は汁物を取り上げ、地域との連携を図るようにします。例えば、地域又は季節の食材について調べ、それらを用いた煮物又は汁物などの和食の調理を扱います。また、地域の実態に応じて、地域の伝統的な行事食や郷土料理を扱うことも考えられます。』



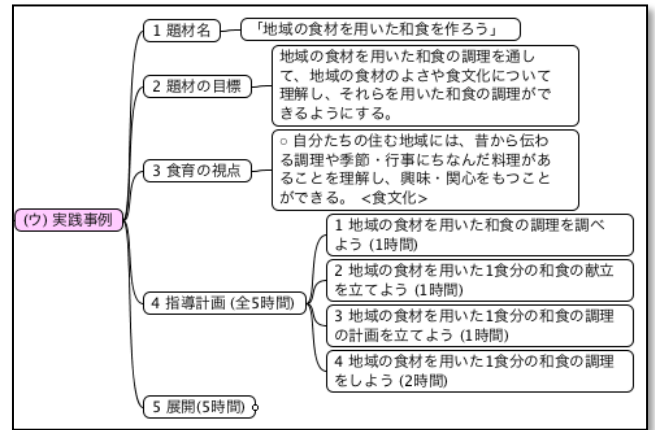
13 当該教科の指導例05

『日常の1食分の調理については、例えば(3)のアの(ウ)や(エ)で扱う料理を用いた栄養のバランスのよい1食分の献立を実習題材として設定し、そのための食品の選択や調理の仕方を考え、調理計画を立てて実践することが考えられます。1食分の調理については、グループで行う場合や、1人で行う場合などが考えられますが、いずれにおいても、実践を通して考えたことや学んだことをグループや学級内で話し合う活動などを工夫し、効果的に学習を展開できるようにします。』

『「食生活についての課題と実践」については、食生活を見直して課題を設定し、計画、実践、評価、改善という一連の学習活動を重視し、問題解決的な学習を進めるようにします。例えばB(3)「日常食の調理と地域の食文化」とC(2)「消費者の権利と責任」との関連を図り、環境に配慮して調理することを課題として設定し、計画を立てて実践する活動などが考えられます。』

『実習の指導については、調理実習で扱う食材にアレルギーの原因となる物質を含む食品が含まれていないかを確認します。食品によっては直接口に入れなくても、手に触れたり、調理したときの蒸気を吸ったりすることで発症する場合もあるため、生徒の食物アレルギーに関する正確な情報把握に努めます。』

(ウ) 実践事例



14 実践事例1~4

1 題材名

「地域の食材を用いた和食を作ろう」

2 題材の目標

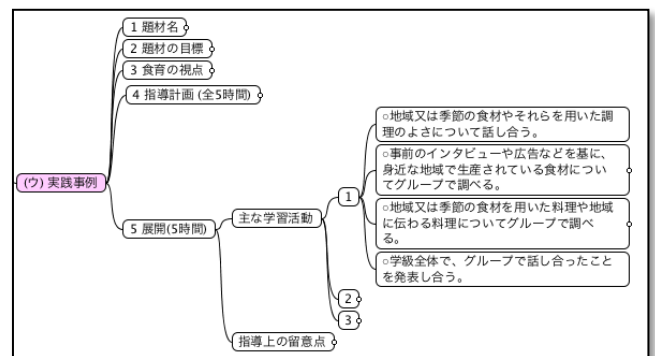
地域の食材を用いた和食の調理を通して、地域の食材のよさや食文化について理解し、それらを用いた和食の調理ができるようにする。

3 食育の視点

自分たちの住む地域には、昔から伝わる調理や季節・行事にちなんだ料理があることを理解し、興味・関心をもつことができる。〈食文化〉

4 指導計画(全5時間)

- 1 地域の食材を用いた和食の調理を調べよう (1時間)
- 2 地域の食材を用いた1食分の和食の献立を立てよう (1時間)
- 3 地域の食材を用いた1食分の和食の調理の計画を立てよう (1時間)
- 4 地域の食材を用いた1食分の和食の調理をしよう (2時間)



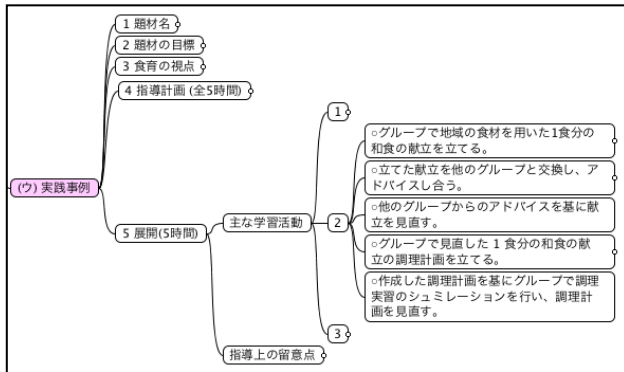
15 実践事例5 学習活動01

『地域又は季節の食材やそれらを用いた調理のよさについて話し合う。』

『事前のインタビューや広告などを基に、身近な地域で生産されている食材についてグループで調べる。』

『地域又は季節の食材を用いた料理や地域に伝わる料理についてグループで調べる。』

『学級全体で、グループで話し合ったことを発表し合う。』



16 実践事例5 学習活動02

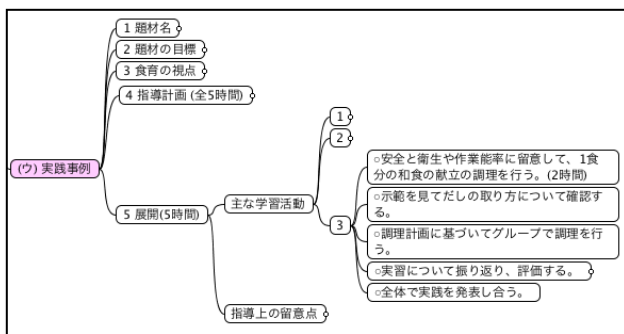
『グループで地域の食材を用いた1食分の和食の献立を立てる。』

『立てた献立を他のグループと交換し、アドバイスし合う。』

『他のグループからのアドバイスを基に献立を見直す。』

『グループで見直した1食分の和食の献立の調理計画を立てる。』

『作成した調理計画を基にグループで調理実習のシミュレーションを行い、調理計画を見直す。』



17 実践事例5 楽手活動03

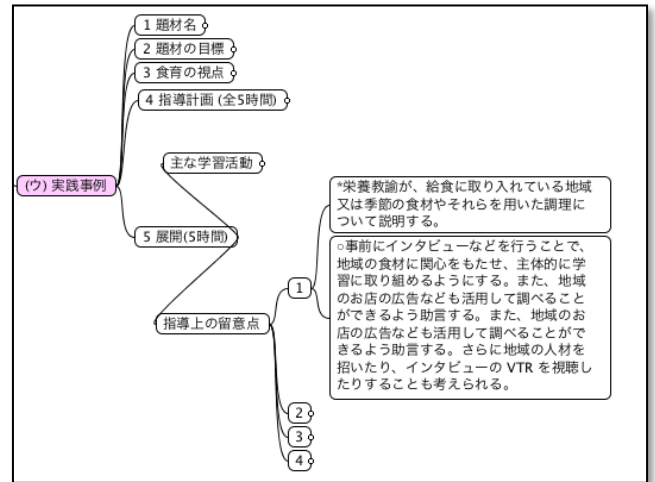
『安全と衛生や作業能率に留意して、1食分の和食の献立の調理を行う。(2時間)』

『示範を見てだしの取り方について確認する。』

『調理計画に基づいてグループで調理を行う。』

『実習について振り返り、評価する。』

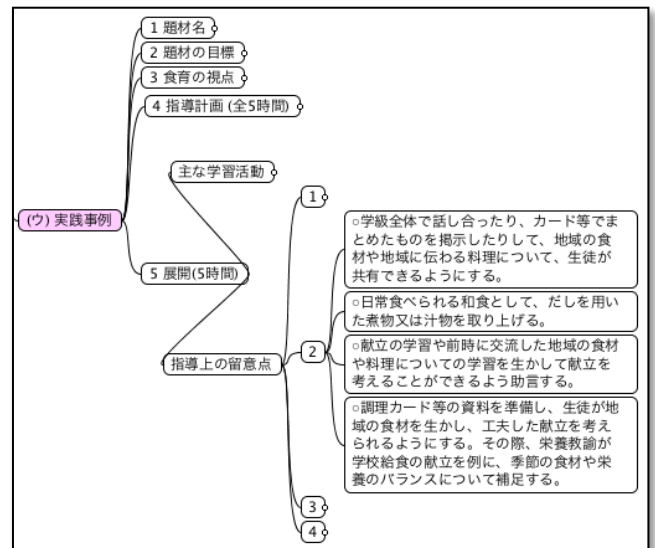
『全体で実践を発表し合う。』



18 実践事例5 指導上の留意01

『栄養教諭が、給食に取り入れている地域又は季節の食材やそれらを用いた調理について説明する。』

『事前インタビューなどを行うことで、地域の食材に関心をもたせ、主体的に学習に取り組めるようにする。また、地域のお店の広告なども活用して調べることができるよう助言する。また、地域のお店の広告なども活用して調べることができるよう助言する。さらに地域の人材を招いたり、インタビューのVTRを視聴したりすることも考えられる。』



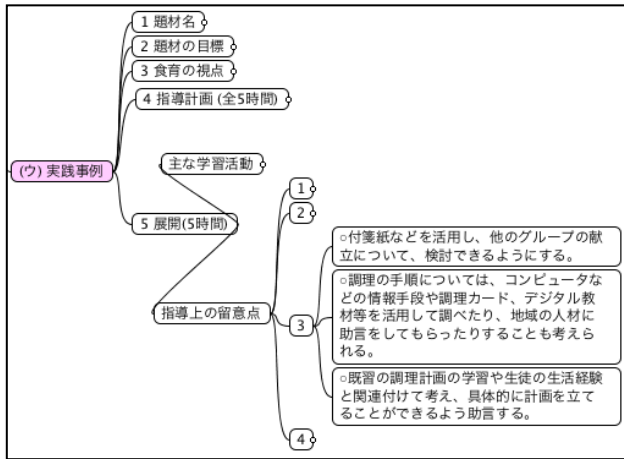
19 実践事例5 指導上の留意02

『学級全体で話し合ったり、カード等でまとめたものを掲示したりして、地域の食材や地域に伝わる料理について、生徒が共有できるようにする。』

『日常食べられる和食として、だしを用いた煮物又は汁物を取り上げる。』

『献立の学習や前時に交流した地域の食材や料理についての学習を生かして献立を考えることができるよう助言する。』

『調理カード等の資料を準備し、生徒が地域の食材を生かし、工夫した献立を考えられるようにする。その際、栄養教諭が学校給食の献立を例に、季節の食材や栄養のバランスについて補足する。』

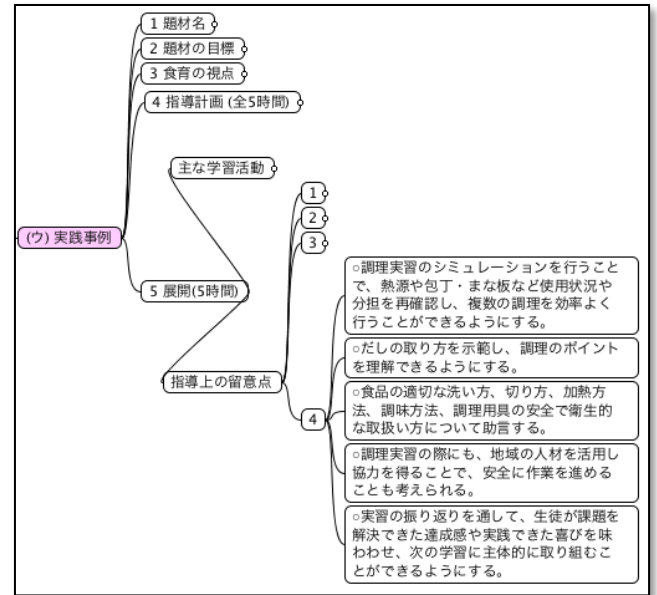


20 実践事例5 指導上の留意03

『付箋紙などを活用し、他のグループの献立について、検討できるようにする。』

『調理の手順については、コンピュータなどの情報手段や調理カード、デジタル教材等を活用して調べたり、地域の人材に助言をしてもらったりすることも考えられる。』

『既習の調理計画の学習や生徒の生活経験と関連付けて考え、具体的に計画を立てることができるよう助言する。』



21 実践事例5 指導上の留意04

『調理実習のシミュレーションを行うことで、熱源や包丁・まな板など使用状況や分担を再確認し、複数の調理を効率よく行うことができるようにする。』

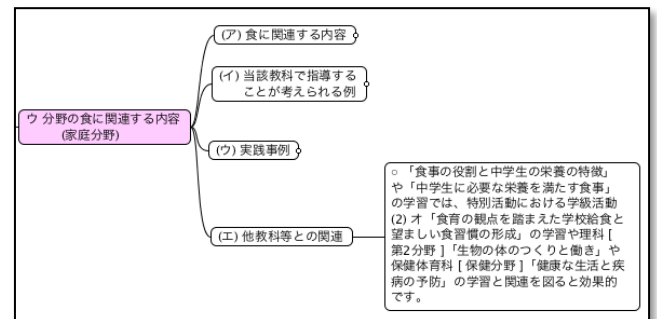
『だしの取り方を示範し、調理のポイントを理解できるようにする。』

『食品の適切な洗い方、切り方、加熱方法、調味方法、調理用具の安全で衛生的な取扱い方について助言する。』

『調理実習の際にも、地域の人材を活用し協力を得ることで、安全に作業を進めることも考えられる。』

『実習の振り返りを通して、生徒が課題を解決できた達成感や実践できた喜びを味わわせ、次の学習に主体的に取り組むことができるようにする。』

#### 他教科との関連



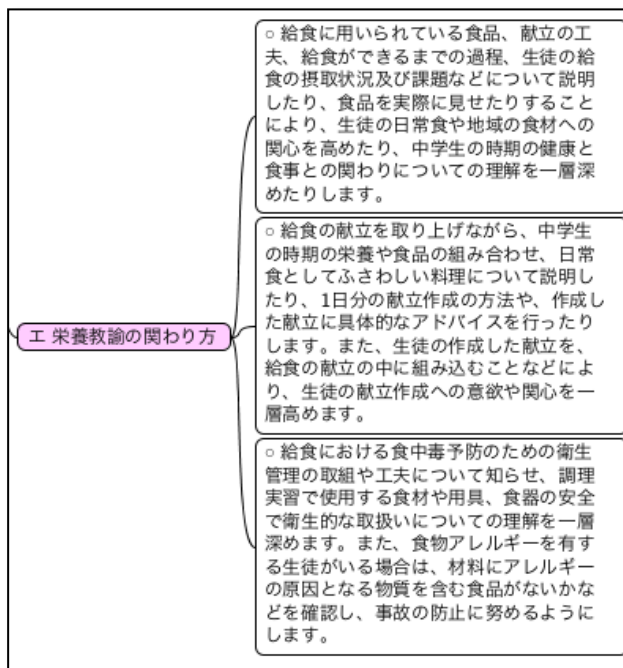
22 他教科との関連

『「食の役割と中学生の栄養の特徴」や「中学生に必要な栄養を満たす食事」の学習では、特別活動における学級活動 (2) オ「食育の観点を踏まえた学校給食と望ま



しい食習慣の形成」の学習や理科 [ 第2分野 ] 「生物の体のつくりと働き」や保健体育科 [ 保健分野 ] 「健康な生活と疾病の予防」の学習と関連を図ると効果的です。』

## エ 栄養教諭の関わり方



23 栄養教諭の関わり方

『給食に用いられている食品、献立の工夫、給食ができるまでの過程、生徒の給食の摂取状況及び課題などについて説明したり、食品を実際に見せたりすることにより、生徒の日常食や地域の食材への関心を高めたり、中学生の時期の健康と食事との関わりについての理解を一層深めたりします。』

『給食の献立を取り上げながら、中学生の時期の栄養や食品の組み合わせ、日常食としてふさわしい料理について説明したり、1日分の献立作成の方法や、作成した献立に具体的なアドバイスを行ったりします。また、生徒の作成した献立を、給食の献立の中に組み込むことなどにより、生徒の献立作成への意欲や関心を一層高めます。』

『給食における食中毒予防のための衛生管理の取組や工夫について知らせ、調理実習で使用する食材や用具、食器の安全で衛生的な取扱いについての理解を一層深めます。また、食物アレルギーを有する生徒がいる場合は、材料にアレルギーの原因となる物質を含む食品がないかなどを確認し、事故の防止に努めるようにします。』

## 3. おわりに

「はじめに」でも述べたように、本稿は直接には栄養教諭免許状履修者にとっての「総合的な学習の時間」の指導法に関わるものであるが、他の免許状（本学では、中学社会科、高校公民科及び養護教諭）履修者が「総合的な学習の時間」「総合的な探求の時間」の指導法を構想する際の具体的な範例として、とりわけ、いずれの教科においても、必要なことではあるがおろそかになりがちな『学習指導要領』の構造を視野に入れつつの各学校・教員が日々の教育活動を構想する際にも有効であるように思われる。

補遺：『食に関する指導の手引き』第4章各教科等における食に関する指導の展開 総論（第1節）

### 1 教科等における食に関する指導の基本的な考え方

食育の推進について、小学校、中学校学習指導要領（平成29年告示）では「体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。」と示されています。教科等における食に関する指導の実施においては、各教科等の特質によって食との関わりの程度が異なっていることに配慮する必要があります。

#### (1) 教科等の特質に応じた食に関する指導と「食育の視点」

各教科等では、それぞれの特質に応じた見方・考え方を働かせ、三つの柱に沿った資質・能力の育成を目指し目標を示しています。関連する教科等において食に関する指導を行うことで、食育の充実につなげることのみならず、当該教科の目標がよりよく達成されることを目指します。

食に関する指導と関連している主な教科等は、社会科、理科、生活科、家庭科、技術・家庭科、体育科、保健体育科などの教科のほか、特別な教科 道徳、総合的な学習の時間、特別活動です。これらの教科等においては、目標や内容、教材や題材、学習活動など様々な面で食に関する指導と関連付けて指導することができます。このことは、これらの教科等において食に関する指導を一層充実させることによって、学校として食育の充実につながることを意味しています。

一方で、教科等にはそれぞれ目標や内容があります。そのために、それらと食に関する指導の目標や内容とが必ずしも一致しない場合もあり、教科等における指導の目標が曖昧になってしまうことがあります。ここでは、児童生徒に当該教科等の目標や内容を身に付けさせ目標がよりよく達成されることを第一義的に考え、その実現

の過程に「食育の視点」(16 ページ参照)を位置付け、意図的に指導することが重要です。

「食育の視点」とは、先に第1章第6節で示した「食に関する指導の目標」(16 ページ参照)を達成するために、従来の食に関する指導の目標を再整理した、取組上の視点です。それぞれの視点には三つの柱に沿った資質・能力が例示されていますので、それらの内容を手掛かりとしながら、児童生徒の実態に応じて、当該教科等における食に関する指導が目指す児童生徒の姿として示します。(2) 「主体的・対話的で深い学び」の視点からの授業改善

答申の提言を受け、学習指導要領総則において資質・能力の育成に向けた授業改善の視点として、「主体的・対話的で深い学び」が示されました。教科等における食に関する指導においても、「食育の視点」で例示された三つの柱に沿った資質・能力(16～19 ページ参照)を踏まえ「何ができるようになるか」を意識した指導が求められます。育成を目指す資質・能力を確実に育成していくため、関連する教科等の特性を踏まえた見方・考え方を適切に働かせているかなど、主体的・対話的で深い学びの視点からの授業改善を進めていくことが重要です。

#### (3) 食に関する指導の評価の考え方

教科等における食に関する指導では、当該教科等の目標がよりよく達成されることを第一義的に考えますので、評価は改訂された学習指導要領に基づき当該教科等の評価として行います。

#### (4) 食育の視点と食育の推進の評価

「食育の視点」に関しては、学校における食育の推進を評価するための指標として活用することから、「食育の視点」に示した姿に到達したかどうか、児童生徒の変容等を見取るようにします。栄養教諭は、学級担任や教科担任が行う指導の参考となる資料として提供するとともに、食育の推進の評価のための資料として、児童生徒の変容を「食育の視点」別に整理・蓄積しておくことが重要です。

#### (5) 各論の内容構成

各論では、学習指導要領における各教科等での食に関する指導の位置付けを明確にし、学校給食との関連や指導の可能性など事例を交えて、以下の項目立てを原則に整理しています。

なお、「ウ 食に関連する内容」については、小学校学習指導要領解説総則編及び中学校学習指導要領解説総則編の付録6「食に関する教育(現代的な諸課題に関する教科等横断的な教育内容)」に記載されている内容としています。

また、各教科等の説明の末尾に、「オ 食に関する題材を活用する例」を掲げています。

各論における食に関する指導の実践事例は、それぞれの学校において実施することが可能と考えられる内容を示したものです。本手引を参考にした上で、学校や児童生徒の実態に合わせてさらなる創意工夫に努め、食に関する指導が展開されることを想定しています。

なお、今回、記述をしなかった国語、算数、数学、音楽、図画工作、美術、外国語、外国語活動といった教科等においても、各教科等の目標を踏まえて指導をする際に、食に関する題材を活用することが可能です。例えば、国語では、目的や意図に応じて自分の考えを効果的に書く学習の際に、健康や食に関する記録文や報告文などの題材を活用したり、図画工作の時間に、図画工作の目標や内容を踏まえて、学校給食やむし歯予防のポスターを作成したりすることが考えられます。

ア 目標:学習指導要領に示されている目標

イ 教科等の特徴:当該教科等の特徴を分かりやすく紹介  
ウ 食に関連する内容

(ア)食に関連する内容:学習指導要領の記述から、食に関連している内容を抽出

(イ)当該教科等で指導することが考えられる例:食に関する指導例を紹介

(ウ)実践事例:食に関する指導のティームティーチングによる展開例を紹介

単元(題材)名、目標、食育の視点、指導計画、展開例、本時の目標(展開例には、評価、文科省作成冊子の活用、栄養教諭の留意点等を示す。特に栄養教諭に関しては「\*」で示す。)

(エ)他教科等との関連:関連する教科等とのつながりについて記述

エ 栄養教諭の関わり方:栄養教諭が指導する場合、どのような関わり方が可能なのかを、教科等の特質に応じて例示

オ 食に関する題材を活用する例:食に関する題材例を紹介

## 第2節 各論

- 1 社会
- 2 理科
- 3 生活(小学校)
- 4 家庭、技術・家庭
- 5 体育、保健体育
- 6 道徳
- 7 総合的な学習の時間
- 8 特別活動
- 9 特別支援学校

注 1

- ・中島、関谷「教員職務研修の実際：総合的な学習の時間の体制づくり」『長崎県立大学国際社会学部研究紀要』第 2 号、平成 29 (2017) 年
- ・中島、関谷「特別活動の指導にあたっての教師の役割について」『長崎県立大学国際社会学部研究紀要』第 2 号、平成 29 (2017) 年
- ・関谷「教職課程における学修理解を促す「構図」としての学習指導要領 -- 「中学社会（地理的分野）平成 29 年度改訂版」--」『長崎県立大学国際社会学部研究紀要』第 3 号、平成 30 (2018) 年
- ・関谷「教職課程学修理解を促す「構図」としての学習指導要領--総合的な探求の時間--目標、各学校において定める目標及び内容」『長崎県立大学国際社会学部研究紀要』第 4 号、令和 1 (2019) 年
- ・関谷「教職課程学修理解を促す「構図」としての学習指導要領--総合的な探求の時間--指導計画の作成と内容の取扱い」『長崎県立大学国際社会学部研究紀要』第 4 号、令和 1 (2019) 年
- ・関谷「教員養成における ICT 技術を使った食をテーマとした総合的な学習の指導設計（特別活動）」『長崎県立大学国際社会学部研究紀要』第 5 号、令和 2 (2020) 年
- ・中島、関谷「教員養成における ICT 技術を使った食をテーマとした総合的な学習の指導設計（総合的な学習の時間）」『長崎県立大学国際社会学部研究紀要』第 5 号、令和 2 (2020) 年
- ・中島、関谷「教員養成における ICT 技術を使った食をテーマとした総合的な学習の指導設計（社会科）」『長崎県立大学国際社会学部研究紀要』第 5 号、令和 2 (2020) 年
- ・関谷「教員養成における ICT 技術を使った食をテーマとした総合的な学習の指導設計（道徳）」『長崎県立大学国際社会学部研究紀要』第 5 号、令和 2 (2020) 年

注 2

概念地図化は、「考えるための技法」のうち「「関連付ける」を可視化する方法として、例えば、ある事柄を中央に置き、関連のある言葉を次々に書き出し、線でつないでいくという方法（いわゆるウェビング）」であり、その機能を有したコンピュータ・ソフトウェア（“Freemind”）を使用したものである。

文献

- 1) 文部科学省：『学習指導要領』平成 29 (2017) 年

- 2) 文部科学省：『学習指導要領解説 中学校社会科編』平成 29 (2017) 年
- 3) 文部科学省：『食に関する指導の手引第二次改訂版』平成 31 (2019) 年