

教育実践レポート

教科・ホーム運営・部活動・相談室の取り組み

「調理」の授業を中心とした 食育をとおして

勝山南高等学校

中村 朋恵

一 はじめに

新採用で家庭科教諭として勝山南高校に赴き三年間を経て、福井市内の高校、養護学校と勤務してきた。奥越には相当縁があるのか再び本校に赴任し、はや四年が過ぎようとしている。十数年ぶりに本校の担任となり、新たな気持ちで日々生徒達と接している。この度「生徒とともに」の執筆をさせて頂くことになり、担任になって二年間の教科指導・学級経営、主に食分野を中心とした取り組みについて自分なりにまとめてみた。まだまだ至らない点が多々あるが、学校が大好

きな生徒達の様子をも含めて紹介してみたいと思う。

二 本校生徒の実態と現状について

本校は商業系と家庭系の学科を併せ持ち、生徒数は一年男子二〇名、女子四六名、二年男子二九名、女子三六名、三年男子二五名、女子三二名の男子七四名、女子一一四名、合計一八八名の小規模校である。家庭系の生活経営科は一学年一クラスの三クラスが学んでいる。奥越には普通科高校が二校、職業系高校が二校あるが、生徒数は急激に減少している。

本校生活経営科は「調理」という科目に重点を置き、調理実習を一、二年生で週二時間、三年生で二時間連続授業を週二回行っているというのが大きな特色である。近年は「被服製作」にも力を入れ、三年の課題研究「被服」ではウェディングドレスを製作し、学校祭のファッションショーで校内外に披露をしている。

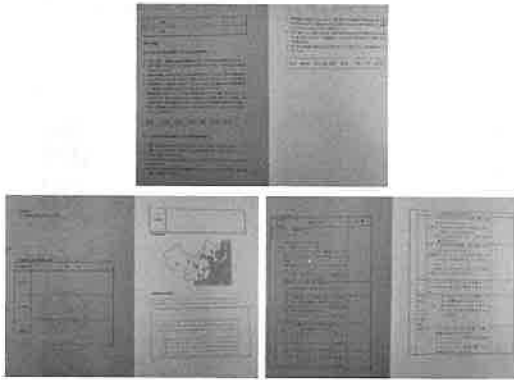
他にも多くの家庭系の科目を学んだり、家庭科技術検定を受検したりして、上位資格取得を目指している。特に家庭科技術検定食物調理では、ほとんどの生徒が卒業時に一級まで取得している。進路においても調理系の専門学校に進学したり、家政系の短大に進学したりする生徒が多い。

私が担任するクラスは女子二五人の二年生である。勝山市・大野市・永平寺町などから通学してくる。とても明るくアットホームで、負けず嫌いな生徒が多いクラスである。

三 教科指導

(1) 科目「調理」の調理実習を中心とした指導の工夫について

調理の基礎・基本から応用を学ばせるため、調理のねらいを明確にし、旬の素材を使ってなるべく地産地消で低価格な材料を準備している。また、日本料理・西洋料理・中国料理の知識や技術が着実に身に付くように、活動的な高校生の嗜好に合ったおいしくてインパクトのある献立を工夫している。



「調理」講義プリント例

1年 調理実習内容

4月	炊き込みご飯・かき玉汁
	サンドイッチ・ポトフ
	食物技術検定4級練習①
5月	食物技術検定4級練習②
	食物技術検定4級練習③
	二食どんぶり・みそ汁・いちご大福
	食物技術検定4級練習④
	ハンバーグ・野菜サラダ・クレープ
	八宝菜・牛奶豆腐
6月	食物技術検定4級練習⑤

6月	食物技術検定4級本番
	スパゲティミートソース・フルーツロールケーキ
	涼麺・マドレーヌ
9月	ピラフ・かぼちゃのポタージュ
	食物技術検定3級リハーサル①
	鮭のワイン蒸し・じゃがいもの重ね煮・パウンドケーキ
10月	そば打ち講習会
	食物技術検定3級リハーサル②
	食物技術検定3級リハーサル③
	食物技術検定3級本番
11月	親子どんぶり・大根葉のおあえ
	麻婆豆腐・餃子・ドロップクッキー
	マカロニグラタン・ポテトサラダ
12月	フレンチトースト・コーンスープ・クリスマスケーキ
1月	筑前煮・きんぴらごぼう
	茶碗蒸し・白和え・みたらし団子
	ちらしずし・潮汁・ほうれん草のごま和え
	巻きずし・いなりずし・すまし汁
2月	包子・清湯三糸
	ガトー・オ・ショコラ
	和菓子作り講習会（練りきり・いちご大福・桜餅）

2年 調理実習内容

4月	クリームシチュー、ヨーグルトサラダ
	花シュウマイ、スイートコーン入り炒め豆腐、チーズゼリー
5月	ひじきご飯、豆腐ハンバーグ、小松菜のピーナツバター和え
	キューバ風ライス、キャベツのりんごソースサラダ、いちごのパバロア
6月	梅ご飯、いわしのしょうが焼き、しめ卵のお吸い物、梅酒かん
	ドライカレー、エンゼルサラダ、ストロベリーアイスクリーム
	そうめん、なすとかぼちゃの鍋しぎ、だし巻き卵、アスパラのごま和え
	いかのペペロンチーノ、パウンドケーキ、グリーンサラダ
9月	豚肉の野菜巻き、うずら卵のココット、さつまいものレモン煮
	肉団子とじゃがいものみそ煮、あざつき卵、はちみつキャロット、ブロッコリーの昆布マヨ和え
10月	家庭科技術検定食物調理2級リハーサル
	家庭科技術検定食物調理2級リハーサル
11月	家庭科技術検定食物調理2級リハーサル
	家庭科技術検定食物調理2級リハーサル
	家庭科技術検定食物調理2級本番
12月	ロールキャベツ、サーターアングギー

(2)夏休みの課題について

例年、生活経営科では「調理」の夏休みの課題として、牛乳・乳製品利用料理コンクールに応募するための牛乳・乳製品を使った料理を考えさせている。

その結果、平成二〇年度福井県牛乳・乳製品利用料理コンクールで、『マッシュマロプディング&カラメルソース』というアイデアを出した我がクラスの生徒が予選を突破し、本選では練習の成果を十分に発揮し、見事福井新聞社賞に輝いた。そして今年も、別の生徒が『みるく枝豆寒天』で優良賞を受賞した。昨年も今年も本選出場が決まってからは、クラスの友達や家庭科の教員が遅くまで残って味や盛り付けを吟味し、納得のいく作品ができたように思う。友達の話言も素直に受け入れ、友達の励みしもあったからこそ受賞であると考えられる。ここでもクラスの友情が深まったと思う。



(3)学校祭模擬店『焼きそば』における指導の工夫について

今年の学校祭は二学年各クラスで模擬店を企画することに決定した。一学期の終わりに色々な軽食等の案の中から、生徒達の間で「焼きそば」に意見がまとまり、夏休み中から取りかかることになった。役割として一人一役を前提に、調理係、模擬店看板作り係、販売促進係、会計係を設定し、買い出しから食券作成、お客さんの呼び込みから代金の授受まで生徒主体で活動することが出来た。調理係も「焼きそば足りないよ」と販売促進係にせっつかれながらも手早く、根気強く焼きそば作り



に励むことが出来た。ほぼ全校生徒と教職員数の焼きそばを調理、販売して、いくらか利益も産み出すことが出来、有り難く学級費に繰り入れさせて頂いた。

益も産み出すことが出来、有り難く学級費に繰り入れさせて頂いた。

(4)検定合格に向けての工夫について

一年次に家庭科技術検定食物調理四級と三級、二年次に二級の検定取得に向けて指導をしている。当該年度、四級の内容は、三〇秒で五〇枚以上のきゅうりの半月切りと調味料の計量。三級は魚のムニエルとマセドアンサラダ。二級は一七歳男子高校生の通学弁当の献立作成と調理である。今年度は二五人全員が二級に合格出来た。

つい先日受検した家庭科技術検定食物調理二級合格に向けての工夫をここに取上げてみる。

二回のリハーサルで調理した作品を写真に撮り友達と作品と比べ、自分の足りない所を自分で考え、比較検討して自力でアイデアを産み出し改善していく。



教師のアドバイスももちろんあるが、視覚に訴えることでより効果的な指導が出来る。



(5) 生徒の生活体験と関連づけた指導の工夫について

一番最近の「調理」では、修学旅行(一／三〇～一二／三)の事後学習の一環として、沖縄の土産菓子であるサーターアングギーを実際に作ってみることにした。市販のお土産もおいしいけれど、作りたての手作りサーターアングギーはまた格別で、黒糖の上品な甘さがたまらなくおいしかったと生徒の感想にある。その時その時の瞬間の感動を授業の「調理」と結び付けることでモチベーションがより高まったように思う。

(6) 外部講師による授業

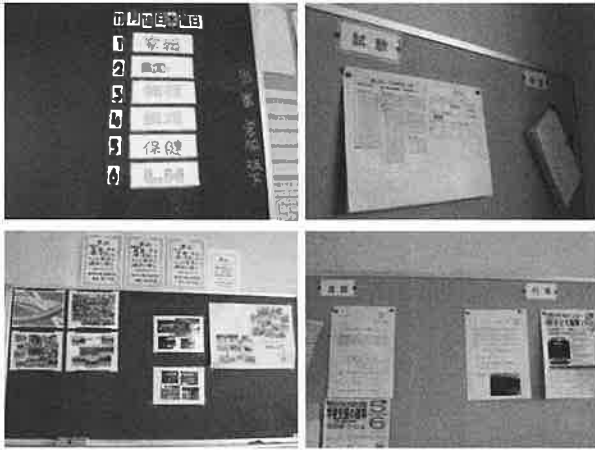
本校は地域に根ざした学校ということで、地元の方や地域の産業界で活躍している事業主を講師として招き、知識や技術を教えて頂く授業も行っている。進路意識を高め、学習意欲の向上につながるだろうと思う。一年次はそば打ち、魚のさばき方、和菓子作りを行い、プロの技に直接に触れることにより、感動が深まりより確かな力になったと思う。二年次は二月に洋菓子講習会でチョコレート菓子を学

ぶ予定である。



四 学級経営について

私は、生活経営科の担任ということで、専門教科の授業七時間を自分のクラスで持っている。その他LHも合わせると、週三〇時間のうち八時間、およそ四分の一彼女達と同じ時間を過ごしていることになる。今や友達のような母親のような空気のような存在である。彼女達は私のことを「たんにな」と呼んでいる。



(1) 教室環境の工夫

次の日の時間割は毎日、掃除当番の生徒一人が整えてくれる。教室内の掲示物は試験や行事、進路など項目毎に分類して掲示し、生徒が見やすいように配慮しているつもりである。背面黒板には、生徒達の活躍の様子をパワーポイントなどを活用して行事ごとに掲示している。

(2) SH・LHについて

本校は朝SHと帰りのSHがある。朝SHは時間割の中では五分間であるが、私は一年生を受け持った時に、生徒との関わりの時間をしっかり持ちたいと思い、八時三〇分の子鈴に教室に向いていた。それが二年生の今でも習慣となり、毎日朝一〇分間のSHを行い続けている。

生徒達は体を動かすのが大好きで、LHでは、ソフトバレーボールに始まり、ケイドロ、大根抜き、雪合戦、そりすべりと実にアクティブである。もちろん私も一緒に遊んでいる(たまに風邪を引くが...)。二年になりそういった活動はめっきり減ったもののインターンシップ・修学旅行の事前学習、事後学習と生徒達は内在しているエネルギーを惜しみなく発揮していると思う。

(3) リーダーの育成について

二年生後期になると生徒会等で学校を引っ張っていくリーダーとなる生徒が数多く出てくるようになった。生徒会書記長、風紀、放送、図書、家庭クラブなど各委員長、副委員長など生徒総会での所信

表明もきちんとこなすことが出来た。必ずや彼女達の自信になっていくであろう。

また、昨年に引き続きマラソン大会での優勝、三位入賞と体力的にかなり高い能力を持っている生徒もいる。全校伝達表彰においても堂々としたものである。新聞への投稿にチャレンジし、掲載されるなど向上心の強い生徒が多い。

(4) 保護者との連携について

ほとんどの生徒の保護者とは年に2回の保護者会での懇談が中心となる。副担任が懇談に加わることもある。私は保護者会では努めて生徒の作品を見せるようにしている。作品を教室の窓に貼ったり、ノートや感想文を廊下に設置したり、検定や修学旅行の写真などを見せたりすることで普段の授業内容や行事等を理解して頂いている。

五 今後の課題

これまで書き綴ってきた、明るく賑やかで活発なクラスで生徒にとっては本当に楽しいクラスだと思われると思う

が、如何せん成績不振者も幾人か存在する。成績不振者を減らし、全体の成績を底上げさせることが課題と考える。そして、保護者の要望にもあつたように、この時期になったら学校生活がただ楽しいだけでは駄目だろう。今後は自分の将来をしっかり見据え、進路を決定していく力を付けていくことが必要である。まさしくこれらが今後の課題であると考える。

六 最後に

初めて「生徒とともに」の執筆を手がけさせて頂いたが、稚拙な文章でこれといった教育研究ではないが、自分にとってはこの活動を通じて生活経営科の担任としての総括ができ、多少なりとも今後の学級経営や教育人生の道標になるのではないかと考える。

最後に、本校の家庭科の先生方、そしてその他の先生方のご支援、ご協力にも日々感謝申し上げます。今後共相変わらずご指導を仰ぎたいと思う次第である。また、私の教育活動を全面的にバックアップしてくれている家族にも感謝を述べたい。

放送部と共に歩み続けて



若狭東高校

村上 恵

平成二一年度は、私にとって忘れられない一年になりました。今年、本当にたくさんのお出来事があり、多くの貴重な経験をしました。振り返ってみると、生徒達にとっても、私自身にとっても学びの多い一年でした。放送部顧問一〇年目の活動が出来たと思っております。

〈振り返ると…〉

私が若狭東高校放送部顧問になって、今年で一〇年目です。一〇年前はまだ放送のことは何一つ分からず、正顧問の清

水一広先生（現 大野東高校）について
回って、生徒と一緒に全て一から教えてもらうことばかりでした。清水先生が東高校で正顧問をしていた間、県大会は常に上位、全国大会出場は常連、全国入賞経験も数回ありました。『若狭東高校放送部Ⅱ強豪校』と言っても過言ではなかったと思います。清水先生から教えてもらうことも何もかも全てが新鮮で、分かっている楽しさを味わい、いつしか私も放送部の活動が面白いと思う様になりました。すっかり放送活動にはまっています。しかし、そんな「若狭東伝説」を作り上げた清水先生が異動し、いざ私が副