

# 北総版 授業力向上のポイント



～授業の前に確認するはじめての一步～



授業力向上のために、ぜひ確認してほしい

ポイントです。日々の授業で活用してみましょう。

家庭科  
技術・家庭科 家庭分野

チェックを入れてみよう。

## 1 食生活・衣生活の授業を始める前に確認すること

○授業に必要な道具（種類、必要な数）をそろえます。

**食** 多くの児童生徒が調理作業に携われるようにするため、ソロ調理やペア調理をします。

そのため、1つの調理台に2組以上の調理用具が必要です。

**食** 調理実習に必要なスポンジや菜箸などは、消耗品です。衛生的に保つため、定期的な交換が必要です。

**衣** ミシンやアイロン、アイロン台など、実習に必要な用具が必要な数だけそろっているか確認します。

○安全に実習をするために

**食** ガスコンロは正常に使えるか、事前に1台ずつ点火して確認します。

**食** 食物アレルギーや宗教上の配慮について、必ず保護者と確認します。

**衣** ミシンの定期点検をします（1年に1回）。ミシンを整備することで、実習中のトラブルが減ります。

**衣** 作業動線を考えて、コンセントの位置に注意し、用具（アイロン、ミシンなど）を配置します。

○実習のリハーサルをします。作ってみることで、児童生徒のつまづくポイントが分かります。

**食** 手順や調味料の分量を確認し、必要に応じて見直します。

**衣** 作品見本を製作します。製作手順を必要に応じて見直します。

○食事調べなどの家庭実践の課題は、プライバシーに配慮します。

## 2 食生活・衣生活の実習中に気を付けること

○安全に実習をするために～実習中～

**食** 実習中の包丁の運び方、渡し方の約束を徹底します。「包丁はトレーに入れて受け渡す」

**衣・食** 作業台の整理・整とんを呼びかけて作業スペースを確保させると、実習がスムーズに進みます。

**衣** 作業の始めと終わりに、針の本数を確認させます。

**衣** 針を手から離す時は、針刺しに刺すことを徹底します。

○家庭科室・被服室の整理整とん、換気、後片付けを徹底しましょう。

## 3 5W1Hを意識し、自分事として考えられる学習課題を設定

○児童生徒が自分事として考えられるように、学習課題は具体的に設定します。

例「消費者トラブルについて理解しよう」

→「消費者トラブルを防ぐために、今からできることは何だろう」

○様々な教材が検索できます。

消費者庁 消費者教育ポータルサイト <https://www.kportal.caa.go.jp/>

