

表1 「家族と家庭生活」指導資料と演習

指導内容	指導資料	演習
家族と家庭生活 ア. 家庭の機能と家庭生活 (ハ)個人と家族 (イ)家族の役割と人間関係 イ. 家族と家庭経営 ウ. 生活設計 エ. 高齢者の生活	<ul style="list-style-type: none"> 生活意識と生活設計 地球との共存 エコロジーとその実践 生命、愛と性、人間形成 国際家族年と国連NGOの示す様々な家族 生活の社会化による生活変化とそのメリット、デメリット 男女の役割分業観 つくられるジェンダー 我が国の子供の役割意識の形成、生活実感の実態 個人の自立とその障害 自己育成の手がかり 図書「心の日曜日」 	<ul style="list-style-type: none"> 家族に関する新聞記事の収集と話し合い 家族間のトラブル より良い人間関係・コミュニケーションを求めて(他者への理解) 人生相談事例と解決法 同年代の相談事例 30代女性の相談事例 高齢者の相談事例 「自己の探求」 自己の客観視と目指す人間像

することとなった場合に、大いに役立つ学習をしていると思った。人々が今まで生きてきた中で得た「生活の知恵」の集大成を学んでいると思う。

● 人生で迷った時役立つ。人間らしくなった。

と考え方が深まっていると感じられた。授業への生徒の取り組みは、概ね前向きかつ真剣であった。教科の意義や目標、生きる事、環境問題、

家族のあり方等に強い関心を示し、中でも自己認識、他者理解については難しいといいなが熱心に学習した。当初の教科への認識を高め、学習内容を深めるという目標は達成されたようである。

今後、授業その他での生徒との対話にその意欲を見い出す事を励みとして指導を続けたい。

「家族の健康管理」「食生活と調理」指導実践

県立磐城高等学校

「家族の健康管理(食生活)」「食生活と調理」の指導に、本校では三八時間を設定した。学習を進めるに当たり、本校生の卒業後の生活を考えると、ほとんどが進学し独り暮らしをすることから、まず、自分の健康管理ができるようになることを目標に、さらに家族の健康増進にも配慮できるように指導計画を立てた。

現在まで行った「日常食の調理」六回の調理実習内容を紹介する。(表1)

第一回実習 (柏餅・即席漬け・煎茶)

いわき地区で旧節句に必ず家庭で作っていた柏餅を教材にし、地域の食生活や行事食について考える手がかりとした。実習後の生徒の感想の中に、一つの食べ物ができあがるまでのプロセスや苦勞を知ったことや、祖父母とのコミュニケーションが図られ、家族との心の交流が深められたとの意見が多くみられた。

第二回実習 (タイ米ピラフ・スープ・ゼリー)

実習前に日本の食糧事情について話し合いを持ち、食べ物を粗末に扱

えないことを確認した。次にタイ米の特徴や調理法を調べさせ、おいしく食べるための調理法を選択させ実習させた。バターをたっぷり使ったピラフは、予想以上に美味しかったこと、さらに国際関係や社会問題を身近なものとして捉えることもできた実習であった。

第三回実習 (ハンバーグステーキと市販品の比較実験)

材料の混合割合を変えた三種のハンバーグを作り、市販品と味の比較をし、手作りの良さを確認させた。品質表示の見方、食品の安全性、価格にまで学習内容を発展させ、さらにホームフリージングによる省力化について考え、応用力をつけさせた。

第四回実習 (親子丼・すまし汁・青菜のひたし)

だしの取り方や青菜の茹で方等の基礎技術を身につけさせ、和食の特徴と配膳、マナーを理解させた。若者向きの丼物の工夫へと発展させて指導した。卵の加熱具合は難しかったが、ボリュウムのある献立で、好評であった。