

Learning Contents of the Foods Area in Home Economics Education : Analysis of Home Economics Textbooks in Elementary School

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2016-03-28 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 近藤, 清華 メールアドレス: 所属:
URL	https://saigaku.repo.nii.ac.jp/records/216

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 International License.



家庭科における食領域に関する学習内容

— 小学校家庭科教科書の記述を通して —

近 藤 清 華

はじめに

近年、食への関心が高まっており、「食育」という言葉は、教育機関のみならず広く用いられている。2005（平成17）年6月に「食育基本法」が公布され、食育を、「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」と位置づけ、特に子どもに対する食育を重視するとともに、その推進のために教育関係者の取り組みが強く期待される。

家庭科の学習内容をみると、1947（昭和22）年に学習指導要領が発表されて以来、時代や社会の変化に伴い、2008（平成20）年までに7回の改訂を経てきた。この学習指導要領をもとに、教科書が作成され、児童・生徒たちの学びにつながっている。

家庭科の学習内容には必ず食に関する内容があり、家庭科教育の長い歴史の中で、系統的に学ばれてきた。さらに、2004（平成16）年に厚生労働省が「楽しく食べる子どもに～食からはじまる健やかガイド～食を通じた子どもの健全育成（— いわゆる「食育」の視点から —）のあり方に関する検討会」の報告書として、発育・発達過程に応じて育てたい“食べる力”をまとめている。その中で、学童期・思春期においては、「さまざまな学習を通して、栄養バランスや食料の生産・流通から食卓までのプロセスなど、食に関する幅広い知識を習得し、健康や福祉、環境問題や国際理解など、多くの課題との関連のなかで、食の広がりについて学んでいくことが示され、学童期には、体験学習や食に関わる活動を通して、食べてみたい、作ってみたい、もっと知りたい、そして誰かに伝えたいといったように、食への興味や関心が深まり、自分が理解したことを積極的に試してみようとする力が育っていく。また、食を通じた家族や仲間との関わりとともに、地域や暮らしのつながりのなかで、食の楽しさを実感することにより、食を楽しむ心が育ち、食の世界が広がっていくこと」¹⁾と述べている。具体的には、①1日3回の食事や間食のリズムがもてる、②食事のバランスや適量がわかる、③家族や仲間と一緒に食事づくりや準備を楽しむ、④自然と食べ物との関わり、地域と食べ物との関わりに関心を持つ、⑤自分の食生活を振り返り、評価し、改善できる、の5点をあげている。

また、文部科学省の「食に関する指導の手引」（2007（平成19）年）の学校における食育の必要性の推進の中で、児童の食生活を取り巻く状況として、①朝食の欠食、②肥満傾向の現状、③痩身傾向の現状、の3点があげられ、学校教育において指導すべき内容として、「食事の重要性」、「心身の健康」、「食品を選択する能力」、「感謝の心」、「社会性」、「食文化」の6つの目標を示し、食事の重要性の観点をあげている。小学校から高等学校まで学ぶ家庭科は、食に関する学習を系統的に取り上げている唯一の教科であることから、食育の観点からも重要な位置にあるといえる。

そこで、学習指導要領と家庭科教科書の記載から、小学校家庭科における食の学びと、学校教育における指導すべき内容としてあげられた6つの目標がどのように示されているのかを整理、検討することを目的とし、今後の家庭科教育の在り方を考えたい。

研究方法

1. 分析対象

2008（平成20）年告示の小学校学習指導要領に示される、家庭科の領域は、「A 家庭生活と家族」、「B 日常の食事と調理の基礎」、「C 快適な衣服と住まい」、「D 身近な消費生活と環境」の4領域であり、現在、使用されている小学校家庭科教科書は2社であり、この2社の教科書で取り上げられている「B 日常の食事と調理の基礎」の内容について検討を行う。

2. 分析内容・方法

小学校家庭科教科書は1958（昭和22）年の学習指導要領改訂後、初めて検定教科書ができ、1961（昭和36）年度から使用されている。当時、9社から発行されていた小学校家庭科教科書だが、現在では、2社のみとなっている（田部井1979）。この2社に関しては、小学校家庭科の教科書が発行されてから、継続して発行を行っている。1961（昭和36）年から1999（平成11）年までは、教科書は、第5学年と第6学年が分冊として配布されていたが、2001（平成13）年以降は、合冊となり、2学年を通じて使用する教科書となった。

本研究においては、2015（平成27）年度より新しく使用される教科書2社、上下巻構成となっている計4冊を対象とした。分析方法は、家庭科教科書から食に関する記載を抽出し、小学校学習指導要領との関連をみながら、「食に関する指導の手引」（2007（平成19）年）に示された、学校教育において指導すべき内容の、「食事の重要性」、「心身の健康」、「食品を選択する能力」、「感謝の心」、「社会性」、「食文化」「食を営む力」の6つの目標が示されているか否かを分析する。

結果および考察

1. 小学校学習指導要領からみた「食」領域の変遷

1947（昭和22）年から2008（平成20）年に改訂された学習指導要領の変遷を表1にまとめた。

1947（昭和22）年告示の「学習指導要領家庭科編（試案）」において、家庭生活の重要性を認識するために、第5・6学年で男女共に学ぶことが記されたが、男女では学習内容が異なっていた。授業時間数は、各学年105単位時間ずつであった。食に関する内容としては、食事の支度や食品に興味をもち、進んでこれを研究する態度とし、具体的な内容は示されなかった。

1951（昭和26）年には「学習指導要領一般編」が改訂され、小学校家庭科の改訂は見送られつつも、幼稚園から小学校5・6年生までを対象とした「小学校における家庭生活指導の手引」が出され、小学校5・6年生で家庭科を学ぶことは従来通りとされた。授業時間数は、各学年の総時間の20～25%とされ、明確な時間数の記載はされなかったが、70～87.5単位時間の配分であったと考えられる。

1956（昭和31）年告示の「小学校学習指導要領家庭科編」には、（試案）の文字がなくなり、以後、学習指導要領となった。内容は、「家族関係」、「生活管理」、「被服」、「食物」、「住居」の5つの分野に整理され、授業時間数は、70単位時間ずつであり、男女異教材が改められた。これに基づき、小学校家庭科の教科書は、1956（昭和31）年版が初めての教科書となる。内容は、「小学校における家庭生活指導の手引」に準じて作られたものであった。食に関する内容としては、食事の支度や食品に興味を持つとされていた1947（昭和22）年の試案からは大きく変わり、栄養、調理、マナーに関する内容が記載された。

1958（昭和33）年告示の「小学校学習指導要領家庭」から、現在の学習指導要領に近い表記の仕方となった。衣食住などの生活技術を中心に学習させる教科とされ、「被服」、「食物」、「すまい」、「家庭」の4領域となり、従前に示された、「生活管理」に関する内容は「家庭」に含まれるかたちとなった。各学年の目標として、第5学年、第6学年と別々に示され、各学年での指導内容が分けられるかたちとなった。食に関する内容としては、食事の支度と後片付け、栄養、食事マナー、調理実習が中心であり、取り扱う調理の食材については、野菜の生食、ゆで卵、青菜の油いため、お茶、お菓子、果物を第5学年で扱い、第6学年では、簡単な日常食としての調理とし、ごはん、みそしる、目玉焼き、こふきいも、サンドイッチなどとしている。授業時間数は各学年70単位時間ずつで変更はなかった。

1968（昭和43）年告示の「小学校学習指導要領家庭」では、1958（昭和33）年の改訂と同じく、「被服」、「食物」、「すまい」、「家庭」の4領域であり、授業時間数も同じであり、食に関す

る内容もほぼ同様ではあったが、栄養、食事マナー、調理実習に整理され、食事の支度と後片付けは、調理の過程として、扱われることになった。また、材料の購入時期等、食材の保管についての内容が削除されている。このことは、各家庭に冷蔵庫や炊飯器等が普及したことより、食材の腐敗等が少なくなったためだと考えられる。

1977（昭和52）年告示の「小学校学習指導要領家庭」では、実践的・体験的な学習内容が重視され、内容の精選が行われ、「被服」、「食物」、「住居と家族」の3領域となり、すまいと家庭が統合された。その背景には、家族の生活と関連させて、住居の内容を扱い、家庭科が実践的・体験的な学習を行う教科であるということを一層明確にすることと、指導内容を整理・統合し、基礎的、基本的なことに教育内容が精選される動きがあったからである。授業時間数は各学年70単位時間数と変わりが無いが、内容としては大幅に削減された。食の内容としては、栄養に関するものの一部、また、身支度や配膳、後片づけという文言が削除された。取り扱う調理の食品については、概ね変わりが無いが、野菜を緑黄色野菜、こふきいもをじゃがいも料理と記載し、指導内容に幅を持たせていることが分かり、全体として、知識や技術の習得に重きが置かれた。

1989（平成元）年告示の「小学校学習指導要領家庭」では、実践的・体験的な学習であることは変わらず、家族や家庭生活に関する内容、消費者教育においても重視され、学んだ内容を日常生活で活かせるような内容に変わっている。また、「被服」、「食物」、「家庭生活と住居」の3領域となり、「住居と家族」から「家庭生活と住居」となり、家庭生活を中心とした住まい方という捉え方が強調された。授業時間数は各学年70単位時間で変更はなかった。食に関する内容としては、調理での具体的な料理例が、野菜や卵を使ったと変更され、魚や肉の加工品を使った料理が追加された。このことは、食品の加工技術の進歩とともに、家庭での食の在り方の変化が反映されたと考えられる。

1998（平成10）年告示の「小学校学習指導要領家庭」では、授業時間数が削減された。これは、ゆとり教育が開始され、第5学年で60単位時間、第6学年で55単位時間となり、従前までの各学年70単位時間から大幅に減少した。また、今まで示されていた領域をなくし、「家庭生活と家族」、「衣服への関心」、「生活の役立つ物の製作」、「食事への関心」、「簡単な調理」、「すまい方への関心」、「物や金銭の使い方と買い物」、家庭生活の工夫」の8つの分野で示された。さらに、学年ごとに示された目標は、2学年を通じて学校や地域の実情に合わせて指導計画を立てやすいようになった。食に関する内容としては、栄養素とその働きについての学習が中学校に移行し、具体的な調理として、米飯とみそ汁以外は、ゆでたり、いためたりしての調理という記載になり、具体的な料理名はなくなった。

2008（平成20）年告示の「小学校学習指導要領家庭」では、8つの分野がなくなり、再び、領域で示されるようになった。「家庭生活と家族」、「日常の食事と調理の基礎」、「快適な衣服と住

まい」,「身近な消費生活と環境」の4領域である。衣服と住まいが同じ領域となり、これは、環境をつくるという観点から同じ領域となった。また、消費生活と環境が独立した領域として示されたのは初めてである。授業時間数の変更はなく、目標も2学年まとめて示されている。さらに、4領域になったねらいとしては、小学校・中学校の接続をスムーズにする意図がある。食育という言葉が広まり、食生活に関心が高まる中で、衣食住の「食」の扱いが突出して重要視されている。1998（平成10）年の改定以来、被服製作や調理実習での指定題材がなくなり、米飯とみそ汁のみが必須として扱われている。食に関する内容においては、栄養素とその働き、会食が中学校へ移行したが、2008（平成20）年度の改訂で、栄養素とその働きについては小学校の内容に戻されている。

以上、小学校家庭科の学習指導要領の変遷をまとめたが、食に関わる内容が削除されたことはなく、時代や社会の変化とともに多少の内容の変化はあるものの、どの時代においても重要とされたことが分かる。なかでも、食育基本法が公布された2005（平成17）年以降にあたる2008（平成20）年度の改訂では、小学校家庭科において食に関する内容の重要性が強調されている。家庭科において取り扱う食品や調理例においては、具体的に記された時代もあるが、近年は、必ず取り扱うべき調理としての取り扱いはなくなった。これは、食形態の変化とともに家庭生活の在り方の変容に伴ったものと考えられる。

2. 小学校家庭科教科書における「食」の記載

小学校家庭科の特徴として、教科書の記載順序が学習指導要領に示されている内容の順に構成されていない点があげられる。これは、2年間を通して使用するという観点から、基本的な内容から応用的な内容へ進むためである。

今回は、2015（平成27）年度より使用される教科書2社を対象とした。2社をK社とT社とし、学習指導要領に示されている内容が、家庭科教科書にどのように記述されているかを表2にまとめた。

(1) 食事の役割について

ア) 食事の役割を知り、日常の食事の大切さに気付くこと

食事の役割について、教科書の目次から、食べて元気という文言が共通しており、内容としては、なぜ食べるのかとの問いかけのもと、児童に考えさせながら、食事の役割を理解していく流れとなっている。K社は、食べることの必要性、体内での働きを示し、写真での説明として給食から食品を考えさせている。T社は、主食に注目し、どのくらい食べているのか、1日3回食事をすることや、食事の組み合わせにも触れている。1日の食事を振り返り、児童に問いかける

表1 小学校学習指導要領 家庭 の変遷

告示年度	実施年度	時間数 第5学年 第6学年	領域構成	家庭科の目標	「食生活」領域の目標
1947 (昭和22) 学習指導要領 家庭科編 (試案)	昭和22～ 30年度	105 105	第5学年 1 主婦の仕事の重要さ 2 家族の一員としての子供 3 自分のことは自分で 4 家族における子供の仕事 5 自分のことは自分で 6 家事の手伝い 第6学年 1 健康な日常生活 2 家庭と休養 3 簡便な食事の仕方 4 老人の世話	1. 家庭を営むという仕事の理解と、性別・年齢の別に関わらず各々が家庭に負うべき責任ある各自の役割の自覚。 2. 家人及び友人との間に好ましい関係を実現する態度。 3. 自主的に自分の身のまわりの事に責任を担う態度。 4. 食事の支度や食品に興味を持ち、進んでこれを研究する態度。 5. 家庭生活に必要な技術の初歩。 A 簡単な被服の立立てと手入れ及び保存の能力。 B 家庭の普通の設備や器具を利用したり、よく手入れしたりする能力。	第五いし第六年 4. 食事の支度や食品に興味を持ち、進んでこれを研究する態度。
1951 (昭和26) 小学校における 家庭生活 指導の手引き 家庭科編	昭和26～ 30	87.5～70 87.5～70	幼稚園～小学校第5、6学年 1 家族の一員 2 身なり 3 食すまい 4 時間・労力・金銭・物の使い分け 5 雑物や動物の世話 6 不時のできごとに対する手当と処置 7 レクリエーション	小学校の家庭科においては、社会科や理科の学習とよく連絡して、男女の共同に、家庭生活の正しいあり方の理解や、望ましい態度の養成が目ざされねばならない。そして、家庭生活を営むための初歩的な技能、すなわち、裁縫や調理その他の初歩的な技能を修得させることもたいせつである。このために共同によって興味ある家庭内の仕事や学習内容として取り上げられることになる。	
1956 (昭和31) 小学校 学習指導要領 家庭科編	昭和31～ 35年度	70 70	家族関係 生活管理 被服 食物 住居	1. 家庭の構造と機能の概要を知り、家庭生活が個人および社会に対してもつ意義を理解して、家庭を構成する員としての責任を自覚し、進んでそれを果たそうとする。 2. 家庭における人間関係に適合するたために必要な態度や行動を習得し、人間尊重の立場から、互に敬愛し、力を合わせて、明るく、あたたかい家庭生活を営もうとする。 3. 被服・食物・住居などについて、その役割を理解し、日常生活に必要な知識・技能・態度を身につけて、家庭生活をよりよくしようとする。 4. 家庭における休養や娯楽の意義を理解し、その方法を反省くふうして、いっそう豊かな楽しい家庭生活にしようとする。 5. 家庭における休養や娯楽の意義を理解し、その方法を反省くふうして、いっそう豊かな楽しい家庭生活にしようとする。	食物と栄養 食事の意義 ・食事のもつ栄養的・社会的意義がわかり、家庭生活の困らんにも食事のたいせつであることがわかる。 食品の選択 ・日常食品のもつ栄養分について知る。 ・栄養的目標にかなった食品の選択ができる。 ・栄養的な食品の組合せがわかる。(基礎的な食品群による)。 ・食品は品質化しやすいものと認識し、いももの活用ができるようになる。 日常食の献立 ・意図を栄養的に取り合わせるができる。 ・予算や社会事情、季節や行事等を考慮し、食品を取り合わせなければならないことがわかる。 ・美味で好みに合った献立を作ることの必要であることがわかる。 食事のしたくあとかたづけ 材料の整え方 ・野菜やくだもの鮮度がわかる。 ・野菜やくだもの品を選んで買おうとする。 ・材料を整える時期がわかる。 身支度 調理に適合する服装・その他を整えることができる。 台所の整備 ・安全・衛生的な調理台・流しなどの高さ・広さ・配置がわかる。 ・調理用具・食器などを安全かつ能率的に配置することができる。 ・調理用具・食器などを清潔に保つことができる。 ・仕事を能率的にする設備や器具についてくふうし台所を改善するように努める。 調理用具とその扱い方(計量器を含む) ・調理用具の種類や用法がわかり、その正しい手入れができる。 ・調理に必要なほりやその他の計量器の使い方がわかり、その使用に慣れる。 燃料の扱い方 ・調理用燃料を安全かつ合理的に使うことができる。 ・こんろの手入れ、保管ができる。 調理 ・日常食の簡単な調理ができる。 ・食品の洗い方、切り方、加熱のしかた、味のつけ方、盛りつけ方の基礎ができる。 ・食品の取扱を衛生的、科学的にする態度ができる。 ・仕事を計画的に済ませようとする。 ・仕事を協力して能率的にする態度ができる。 配せんとあとかたづけ ・日常食のせんだてができる。 ・食事の形式を簡素化し、楽しく能率的に食事ができるようにしようとする。 ・食器やふきんの衛生的な扱い方がわかり、これを実践しようとする。 ・廃物を清潔に処理することができる。 ・食器・食物・台所・食事の場を衛生的に保つとする。 食事の仕方 健康と食べ方 ・食事の時間や分量を適度にする。 ・無節制の食事を避ける。 ・衛生的に食事を摂る。 食事の作法 ・日常食の食事作法を身につける。 ・味よく美味しく食事を摂る。 ・茶客に茶菓や食事を勧めることができる。 ・招かれた場合や来客があった場合、皆とともに望ましい態度で茶菓や食事をとることができる。
1958 (昭和33) 小学校 学習指導要領 家庭	昭和36～ 45年度	70 70	A 被服 B すまい C 食物 D 家庭	1. 被服・すまいなどに関する初歩的、基礎的な知識・技能を習得させ、日常生活に役だつようにする。 2. 被服・食物・すまいなどに関する仕事を通して、時間や労力、物質や金銭を計画的、経済的に使用し、生活をいっそう合理的に営むことができるようになる。 3. 健康で楽しいある楽しい家庭生活にしようとする。被服・食物・すまいなどについて創意くふうする態度や能力を養う。 4. 家庭生活の意義を理解させ、家族の一員として家庭生活をよりよくしようとする実践的態度を養う。	(第5学年) B 食物 (1) 日常食のせんだてやあとかたづけのしかたを理解させ、進んでそれらを実行できるようにさせる。 ア 日常食のせんだてやあとかたづけを、衛生的、能率的にするしかたを考えて、実習する。 イ 家族が気持ちよく楽しく食事をとることができるように、くふうする。 ウ 食器やふきんの取扱方、洗い方、しまいが衛生的にする。 エ 食事の場や台所を清潔に保つように努める。 オ 食事についての栄養的な意義について調べる。 カ 日常食の栄養素について調べる。 ク 栄養的な基礎知識について知る。 (2) 野菜の生食、ゆで食、漬物の油いためなどの簡単な調理を実習させる。 ア 調理にふさわしい身じたくをする。 イ 調理用具の種類や扱い方、簡単な手入れのしかたを知る。 ウ 調理に必要な計量器の使い方を調べる。 エ 材料の見分け方について調べる。 オ 調理用具・食器などを安全に能率的に配置する。 カ 食品・調理用具・食器などを衛生的に取り扱う。 ク 調理するもの目的や、栄養の効果を考慮して、食品を洗ったり、切ったり、加熱したり、味をついたり、盛りつけたりするしかたができる。 ケ 廃物を衛生的に処理する。 コ 計量器を正確に使用する。 ク 仕事を協力して能率的に進める。 (3) 日常食の食事作法を身につける。 ア お茶の入れ方、飲み方、菓子やくだもの食べ方を実習する。 イ お茶に対する茶菓やくだものすめ方を実習する。 ウ 来客に対する茶菓やくだものすめ方を実習する。
					(第6学年) B 食物 (1) 栄養的な食品の取り方を理解させる。 ア 栄養的な食品の選択や組合せ方を知る。 イ 食品の品質、衛生、好みを考慮し、献立を作らなければならないことを知る。 ウ 日常食の簡単な献立を作る。 エ 献立した食品のおおよその量を知る。 (2) こはん、みそ汁、目玉焼、ふきいも、サンドイッチ程度の簡単な日常食の調理を実習させる。 ア 材料をととのえる時期を知る。 イ 野菜、豆類、背骨などを材料を選ぶ。 ウ 調理台、流しなどの高さや配置は仕事の能率に関係のあることを知る。 エ 調理するもの目的や、栄養の効果を考慮して食品を洗ったり、切ったり、加熱したり、味をついたり、盛りつけたりするしかたを知る。 オ 調理用具や調理に必要な計量器の使用に慣れる。 カ 燃料やこんろの安全で合理的な使用に慣れる。 ク 調理用具、食器などを清潔に保つ。廃物を衛生的に処理する。 ク 調理にふさわしい身じたくをし、仕事を協力して計画的、能率的にする。 ケ 自分の家の台所に関心をもち、安全、衛生、能率などについて考える。

<p>1968 (昭和 43) 小学校 学習指導要領 家庭</p>	<p>昭和 46～ 54 年度</p>	<p>70 70</p> <p>A 被服 B 食物 C すまい D 家庭</p>	<p>日常生活に必要な衣食住などに関する知識、技能を習得させ、それを通じて家庭生活の意義を理解させ、家族の一員として家庭生活をよりよくしようとする実践的な態度を養う。 このため、</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 被服、食物、すまいなどに関する初歩的、基礎的な知識、技能を習得させ、日常生活に役だつようにする。 2. 被服、食物、すまいなどに関する仕事を通じて、生活をいっそう合理的に処理することができるようにする。 3. 被服、食物、すまいなどについて創意工夫し、家庭生活を明るく楽しくしようとする能力と態度を養う。 4. 家族の立場や役割を理解させ、家族の一員として家庭生活に協力しようとする態度を養う。 	<p>(3) 日常の食事作法や会食のしかたを身につけさせる。 ア 皆とともに望ましい態度で食事をするしかたを実習する。 イ 明るく清潔な食事の場を作り、楽しく会食のしかたを実習する。</p> <p>(第 5 学年) B 食物 (1) 日常の食物の栄養について理解させる。 ア 食事についての栄養的な意義がわかること。 イ 日常食品と栄養素の関係およびそのはたらきがわかること。 ウ 日常食品に含まれる栄養素の種類や割合によって、食品としての特質があることがわかること。 エ 日常食品を栄養素によって、食品群に分類することができること。 オ それぞれの食品群から食品を選んで、組み合わせる食べなければならないことがわかること。</p> <p>(2) 野菜の生食、ゆで卵、青菜の油いためなどの簡単な調理を実習させ、あわせて食物の栄養的なたり方や食事のしかたを理解させる。 ア 清潔で働きやすい身じたくをすること。 イ 調理する材料の栄養、分量、見分け方がわかるとともに、これを衛生的に取り扱うこと。 ウ 必要な調理用具の使い方、簡単な手入れのしかたがわかること。 エ 調理に必要な計量器の扱い方がわかること。 オ 調理に使用する燃料やこんろの安全で合理的な扱い方がわかること。 カ 調理用具、食器などを安全に衛生的に取り扱うこと。 キ 調理するものの目的や栄養の効果などを考えて、食品を洗う、切る、加熱する、味をつける、盛りつけることなどができること。 ク 配膳(ぜん)をして、望ましい食事のしかたができること。 ケ あらかじめが安全に衛生的にできること。 コ 仕事を計画に従って手順よく進めること。 ク 仕事を協力して能率的に進めること。 (3) 日常の食事作法を身につけさせる。 ア 食事は家族の団らんのためにもたいせつであることがわかり、日常の食事のしかたを考へること。 イ オ茶の飲み方、菓子やくだもの食べ方を実習すること。 ウ お茶の入れ方、出し方、菓子やくだものすめ方を実習すること。</p> <p>(第 6 学年) B 食物 (1) 献立を作ることによって、食物は栄養のうえから計画的にとらなければならないことを理解させる。 ア 食品の栄養的な組み合わせを考へて、簡単な献立を作ること。 イ 献立は栄養のほか、好み、費用、季節なども考へて作るものであることがわかること。 ウ 献立したものについて、食べ物のおおまかなこと。 コ ごはん、みそ汁、目玉焼き、こふきいも、サンドイッチなどの簡単な日常食や飲み物の調理を実習させ、あわせて日常の栄養的なたり方や食事のしかたの理解をいっそう深める。 ア 計画を立て、仕事を手順よく進めること。 イ 調理する材料の栄養、分量、解毒、費用などがわかること。 ウ 必要な調理用具や計量器の使用に慣れること。 エ 調理に使用する燃料やこんろの安全で合理的な使用に慣れること。 オ 調理台、蒸しなどの高さや配膳は世帯の衛生に関係のあることがわかること。 カ 調理するものの目的や栄養の効果などを考えて、食品を洗う、切る、加熱する、味をつける、盛りつけることなどができること。 キ 配膳(ぜん)をくふうし、望ましい食事のしかたができること。 ケ あらかじめが安全に、衛生的、能率的にすること。 ク 自分の家の台所に関心をもち、安全、衛生、効率などについて考へること。 (3) 日常の食事作法や会食のしかたを身につけさせる。 ア 望ましい態度でいっしょに食事をするしかたをくふうすること。 イ 明るく清潔な食事の場を作り、楽しい会食のしかたを実習すること。</p>
<p>1977 (昭和 52) 小学校 学習指導要領 家庭</p>	<p>昭和 55 年 平成 3 年</p>	<p>70 70</p> <p>A 被服 B 食物 C 住居と家族</p>	<p>日常生活に必要な衣食住などに関する実践的な知識と技能を習得させるとともに家庭生活についての理解を深め、家族の一員として家庭生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる。</p>	<p>(第 5 学年) B 食物 (1) 日常食品に含まれている栄養素及びそのはたらきを知り、食品を組み合わせるとる必要があることを理解させる。 (2) 野菜の生食、ゆで卵、緑黄色野菜の油いためなどの簡単な調理ができるようにする。 ア 調理に必要な材料の選び方及び計量の仕方が分かること。 イ 食品の洗い方、切り方、加熱の仕方、味の付け方及び盛り付け方が分かること。 ウ 調理に必要な用具及び食器の安全で衛生的な取扱い並びに燃料やこんろの安全な取扱いができること。 (3) 簡単な間食を整え、すめ方及び食べ方を工夫し、団らんの場を楽しくすることができるようにする。</p> <p>(第 6 学年) B 食物 (1) 食品の栄養的な組合せを考へた 1 食分の献立を作り、栄養を考へた食物のとり方を理解させることができるようにする。 ア 献立に必要な材料の分量及び栄養を考へた材料の組合せが分かること。 イ 目的に応じた調理法が分かり、計画を立て、調理が能率的にできること。 ウ 盛り付け及び配膳(はいぜん)を工夫し、望ましい食事の仕方が分かること。 (2) 家庭生活における会食の意義を理解させ、計画を立てて楽しい会食ができるようにする。</p>
<p>1989 (平成元) 小学校 学習指導要領 家庭</p>	<p>平成 4 年 から 平成 13 年度</p>	<p>70 70</p> <p>A 被服 B 食物 C 家族の生活と住居</p>	<p>衣食住などに関する実践的な活動を通して、日常生活に必要な基礎的な知識と技能を習得させるとともに家庭生活についての理解を深め、家族の一員として家庭生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる。</p>	<p>(第 5 学年) B 食物 (1) 体に必要な栄養素とその働き及びそれらの栄養素を含む食品の種類が分かり、食品を組み合わせるとる必要があることを理解できるようにする。 (2) 野菜を用いて簡単な調理ができるようにする。 ア 調理に必要な材料の選び方や計量の仕方が分かること。 イ 食品の洗い方、切り方、加熱の仕方、味の付け方及び盛り付け方が分かること。 ウ 野菜を切りたたりできること。また、卵をゆでたり焼いたりできること。 エ 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及び燃料やこんろの安全な取扱いができること。 (3) 簡単な間食を整え、食べ方やすめ方を工夫し、団らんの場を楽しくすることができるようにする。</p> <p>(第 6 学年) B 食物 (1) 栄養を考へた食物のとり方が分かり、1 食分の献立を作ることができるようにする。 (2) 日常よく使用される食品を用いて簡単な調理ができるようにする。 ア 米飯、みそ汁、じゃがいも料理、魚や肉の加工品を使った料理、サンドイッチ、飲み物などの調理ができること。 イ 調理に必要な材料の分量が分かり、計画を立てて手順よく調理ができること。 ウ 盛り付けや配膳を工夫し、望ましい食事の仕方が分かること。 (3) 家庭生活における会食の意義を理解し、計画を立てて楽しい会食ができるようにする。 (4) 日常の食事に興味をもって、調子のよい食事のとり方が分かるようにする。 ア 食品の栄養的な特徴を知り、食品を組み合わせるとる必要があることが分かること。 イ 1 食分の食事を考へること。 (5) 日常よく使用される食品を用いて簡単な調理ができるようにする。 ア 調理に必要な材料の分量が分かり、手順を考へて調理計画を立てること。 イ 材料の洗い方、切り方、味の付け方及び盛り付けの仕方が分かること。 ウ ゆでたり、いためたりして調理ができること。 エ 米飯及びみそ汁の調理ができること。 オ 盛り付けや配膳を考へ、楽しく食事ができること。 カ 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及びこんろの安全な取扱いができること。</p>
<p>1998 (平成 10) 小学校 学習指導要領 家庭</p>	<p>平成 14～ 23 年度</p>	<p>90 55</p> <p>A 家庭生活と家族 B 衣服への関心 C 生活に役立つ物の製作 4 食事への関心 5 簡単な調理 6 すまいへの関心 7 物や金銭の使い方と買い物 8 家庭生活の工夫</p>	<p>衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、家庭生活への関心を高めるとともに日常生活に必要な基礎的な知識と技能を身につけて、家族の一員として生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる。</p>	<p>(4) 日常の食事に興味をもって、調子のよい食事のとり方が分かるようにする。 ア 食品の栄養的な特徴を知り、食品を組み合わせるとる必要があることが分かること。 イ 1 食分の食事を考へること。 (5) 日常よく使用される食品を用いて簡単な調理ができるようにする。 ア 調理に必要な材料の分量が分かり、手順を考へて調理計画を立てること。 イ 材料の洗い方、切り方、味の付け方及び盛り付けの仕方が分かること。 ウ ゆでたり、いためたりして調理ができること。 エ 米飯及びみそ汁の調理ができること。 オ 盛り付けや配膳を考へ、楽しく食事ができること。 カ 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及びこんろの安全な取扱いができること。</p>
<p>2008 (平成 20) 小学校 学習指導要領 家庭</p>	<p>平成 23 年度</p>	<p>60 55</p> <p>A 家庭生活と家族 B 日常の食事と調理の基礎 C 快適な食卓と住まい D 身近な消費生活と環境</p>	<p>衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、日常生活に必要な基礎的な知識・基本的な知識及び技能を身につけるとともに、家庭生活を大切にする心構えを培う。家族の一員として生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる。</p>	<p>B 日常の食事と調理の基礎 (1) 食事の役割について、次の事項を指導する。 ア 食卓の役割を知り、日常の食事の大切さに気付くこと。 イ 楽しく食事をするための工夫をすること。 (2) 栄養を考へた食事について、次の事項を指導する。ア 体に必要な栄養素の種類と働きについて知ること。 イ 食品の栄養的な特徴を知り、食品を組み合わせるとる必要があることが分かること。 ウ 1 食分の献立を考へること。 (3) 調理の基礎について、次の事項を指導する。 ア 調理に関心をもち、必要な材料の分量や手順を考へて、調理計画を立てること。 イ 材料の洗い方、切り方、味の付け方、盛り付け、配膳(ぜん)及び後片付けが適切にできること。 ウ ゆでたり、いためたりして調理ができること。 エ 米飯及びみそ汁の調理ができること。 オ 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及びこんろの安全な取扱いができること。</p>

表現が多いのが特徴である。学習指導要領に示されている，食事の振り返りや実習などを通して，日常の食事への関心を高め，食事の役割を知り，その大切さに気付くという内容と合致している。

イ) 楽しく食事をするための工夫をすること

楽しく食事をするための工夫では，食事を通して，マナーを身につけることや食卓の整え方，楽しい雰囲気での食事の楽しみ方等が述べられている。K社は，家族での食事をすることや会話の大切さに触れるとともに，関連ページを記載し，発展的学習ができるよう工夫されている。ポイントとして，絵を用いながら，私が考えた家族の食事ということで，和風，洋風の一食の食事を載せている。T社は，食事の役割とつなげての内容であり，栄養素をとることもつなげ，写真での説明を多く取り入れている。マナーの悪い例や，日本の伝統，おせち料理などであり，自由研究や活動につなげている。学習指導要領における，楽しく食事をするための工夫について考え，実践できるようにすることをねらいとしており，両社の教科書とも，児童が家庭での実践につなげられるようになっている。食べる速さや食事のときのあいさつについても指導要領には述べられているが，教科書には記載されていなかった。このことは，小学校高学年ということや，給食が多い現状を考慮し，多くの児童がすでに習得できていると考えられるためだと判断できる。ただ，配膳を含めた食事のマナーについては，これまでの生活習慣も大きくかわることから，学校教育の中で，きちんと学ぶことが重要であると考えられる。

(2) 栄養を考えた食事について

ア) 体に必要な栄養素の種類と働きについて知ること

栄養素のはたらきについては，前回の改訂において中学校へ移行したが，今回の改訂で再び小学校で指導する内容としている。栄養素とは五大栄養素を主としており，炭水化物，たんぱく質，脂質，無機質，ミネラルの5つについて，説明がされている。両社の教科書において，五大栄養素について説明がされており，体内での働きとして消化・吸収についても触れられている。栄養素の基本的な働き方の説明は，K社のほうが詳しく述べられている。栄養素の消化・吸収に関しては両社の教科書で図を用いて説明されている。

イ) 食品の栄養的な特徴を知り，食品を組み合わせてとる必要があることが分かること

食品の栄養的な特徴としては，食品に含まれる主な栄養素の体内での働きを3つに分けて説明されている。「主にエネルギーのもとになる」「主に体をつくるのもとになる」「主に体の調子を整えるのもとになる」の3グループである。両社の教科書において，3色の色分けをし，3つの働きを説明している。また，先に述べた五大栄養素との関連もふまえ，食品に含まれる栄養素の働きを分かりやすく説明している。K社は活字での説明が多く，T社は図を用いての説明が多いのが特徴である。K社は食品に含まれる栄養素の割合として円グラフを示しており，1つの食品が

多くの栄養を含んでいることを強調している。T社は給食を用いて、食品を考えさせるようにしている。身近な食材や献立を用いて、栄養に関する学びを日常生活で意識させられるような工夫がされている。

ウ) 1食分の献立を考えること

一食分の献立については、2008（平成20）年以降、実習に関して指定題材がなくなった中で唯一、指定題材となっている米飯とみそ汁作りを中心に、一汁三菜の献立や食品の組み合わせ、栄養のバランスについて記載されている。さらに、栄養のバランスをチェックできるような表も掲載されており、書き込めるように工夫されている。K社は、献立の例や、食品のグループ分け等、具体的な例が載せられている。T社は、栄養バランスを考える際に、費用や旬の食材にも触れており、さらに、お弁当づくりの例も写真入りで説明され衛生面や安全面につなげている。

調理例として、指定題材はなくなったものの、児童が家庭でも調理ができる、卵料理、野菜・肉・魚の加工品、青菜の調理、じゃがいも料理など簡単に掲載されている。これは、学習指導要領の変遷の中で、調理例として示されたものが、指定教材がなくなった現在も教科書においては、継続して掲載されていることが分かる。T社では、写真で紹介している料理の数が多く、和食や洋食と幅広く取り上げている。

また、食事の中でも朝食の重要性についての記載が多く、バランスのよい食事や規則正しい生活から、健康な生活ができることへの学習を展開できるようにしている。

(3) 調理の基礎について

ア) 調理に関心を持ち、必要な材料の分量や順序を考えて、調理計画を立てること

ここでは、家庭科室の使い方、こんろの使い方等、安全に考慮した調理への取り組みや、調理計画、手順等の考え方が述べられている。計量カップや計量スプーンの正しい使い方も写真を用いて丁寧な解説がある。両社の教科書も、各調理例の準備から片づけまでの記載の中でその時に必要である事柄を取り上げている。

イ) 材料の洗い方、切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片づけが適切にできること

材料の洗い方として、主に生野菜を取り上げている。T社では、ほうれん草、小松菜、キャベツ、レタス、トマト、人参、ブロッコリー、もやしであり、写真を用いて示している。皮のむき方については、じゃがいもを例にしており、右利き、左利きの写真を大きく掲載し、丁寧に説明されている。

K社では、調理の後片づけについては、衛生面、環境面に配慮することが述べられ、安全面からの後片づけの方法が示されている。

野菜の切り方については、両社とも写真を掲載しての説明となっている。K社では、調理で

必要となる材料の切り方をその都度掲載しており、T社では様々な材料の切り方をまとめて掲載している。

配膳については、基本的には茶わん、汁椀、箸の置き方を中心にイラストや写真での説明となっており、基本的なものから、おかずがある場合の配膳にも触れ、給食での配膳につなげられるようになっている。日本の食事形態の一汁三菜についてまでは触れられていない。T社では、箸の持ち方において、右利き、左利きの両方の写真を掲載している。

ウ) ゆでたり、いためたりして調理ができること

ゆでる調理としては、青菜や卵が中心であり、調理の過程や注意すべき点、それぞれの食品の特徴等を写真を用いながら分かりやすく説明されている。学習指導要領により指定題材が明記されなくなっているが、両社の教科書共に多くの食品の例をあげている。T社においてはじゃがいものゆで方についても説明がある。

いためる調理においても同様であり、フライパンの使用法から、調理の仕方、食材の扱い方が記されている。T社では、今後の家庭生活でも取り組めるよう、課題があり、発展的が学習につなげやすい展開になっている。

ゆでたり、いためたりする調理は、調理の中でも基本であり、今後の家庭生活で活かせる内容である。また、食材についての知識を増やし、その扱い方も学ぶことができると考える。

エ) 米飯及びみそ汁の調理ができること

米飯、みそ汁作りについては、調理中での必ず児童に学ばせる唯一の指定題材となっている。両社の教科書とも写真を用い、米の吸水から炊飯された状態までを詳しく、時間の経過とともに変化することが分かるようになっている。また、米のできるまでや、郷土料理にも触れ、日本の伝統的な食についても学習をつなげられるように工夫されている。

みそ汁作りに関しても同様であり、みその種類や地域によって特色がみられるみその実についても触れている。また、だしについては、鰹節、昆布、煮干しと、一般的なものに加え、顆粒のだしのもとについての掲載もある。これは、社会状況や家庭での調理形態の変化を考慮したものと考えられる。

オ) 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取り扱い及びこんろの安全な取扱いができること

ガスこんろの使い方がイラストや写真、安全にも触れ、詳しく説明がある。現在の家庭の状況としてオール電化などの普及によりガスに触れることのない児童がいることも想定された内容になっている。日本の伝統的な飲み物としてのお茶についても、ガスこんろでお湯を沸かし、茶葉を用いてお茶を入れる過程が詳しくある。両社の教科書とも教科書の初めのほうにこんろの使い方があり、調理を行うための基本として取り扱っている。

安全面においては、包丁を中心に扱い方が示されているが、T社においては、右利き、左利き

表2 小学校家庭科教科書の「食」に関する記載内容

		開隆堂	ページ	東京書籍	ページ	
ア	食事の役割を知り、日常の食事の大切さに気付くこと	なぜ食べるのか	・わたしたちは生まれてから現在まで、いろいろな食べ物食べています。なぜ食べることが必要なのか考えみましょう。	42	・私たちは、毎日欠かさずに食事をしています。私たちがふだん食べている物について調べてみましょう。朝ごはんはどのような食べ物なんでしょうか。主食(ご飯、パン、めん類など)として何を食べる人が多いですか。また、自分が好きな主食はどれですか。私たちが健康に生活するために、何をどのように食べるとよいか、学習してきましょう。	26
		規則正しい食事	・毎日食べている食べ物は、いろいろな食品でできています。これらの食品は体内で、どのようなはたらきをしているのでしょうか。	42	・私たちがふだん1日に朝・昼・晩と3回の食事をします。1回の食事は、主食、おかず、汁物という組み合わせになっていることが多いです。私たちがなぜ、食べる必要があるのでしょうか。	26
	楽しく食事するために(食事の仕方、マナー)	家族や身近な人と一緒に調理をする。教わりたり考えを伝えたりすること。楽しむ。その時に合った会話をする。触れ合いを深めることもできます。	102	・食事の役割は、体の成長や活動のために必要な栄養をとることだけではなく、いっしょに食事をする中で、人と楽しくかかわったり、なごやかな気持ちになったりします。自分や家族、親しい人が、共に楽しく食事をするために、どんな工夫ができていますか。 ・まず、自分や家族や調理仲間からかかわることで食事がより楽しく感じられます。また、食べる人の好みや体調を考えて献立を決めたり、器を選ぶなど、準備や準備中に工夫したり、食事をより楽しくすることもできます。食事を楽しくすることが、食事中も食後のあつたが、姿勢、食の楽しさ、話す内容などマナーに気を配り、相手を思いやりながら楽しく食べましょう。	100	
		食事のマナー	◇茶わんぼしの持ち方(写真) ◇わしが考えた家族のための食事 ◇宿題 ◇洋服のこんだて ◇野菜の煮物(材料と分量)	47 102	◇楽しいマナーの例(絵) ◇活動：レシビ集を作ろう ◇日本の伝統食にもよ心 ◇自由研究：家族の編をよ！おせち料理(写真)	100 101 101
ア	体に必要栄養素の種類と働きについて知る	五大栄養素	・わたしたちの体は、わわっている間も呼吸し、心臓が動き、体温が保たれています。少ないエネルギーで、わわっている間は、食べた食品から得ています。 ・生命には、生命を保ち、活動し成長するためになくてはならない栄養素がとられています。栄養素には、炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミンがあり、これらは五大栄養素といわれます。たんぱく質は、おもに筋肉などの体をつくるために使われますが、エネルギーにもなります。無機質のうちカルシウムは、骨や歯の成分ですが、無機質には体の調子を整えるはたらきがあります。 ・ビタミンは、体の調子を整えるはたらきをします。 ・ビタミンは、体の調子を整えるはたらきをします。 ・栄養素はかかわりあっているだけでなく、体の中ははたらいています。	43	・命を保ったり、活動したり成長したりするために必要な成分を栄養素といいますが、この中には食品に入っているものと、私たちが食品から栄養素をとることが必要で、体内で吸収してはたかいます。栄養素には炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミンがあり、五大栄養素と呼ばれています。食べ物を食べた後、体の中で消化・吸収された栄養素はおもに3つの働きをします。	28
		体内での働き	◇五大栄養素の体内ではたらく消化	43	◇食べ物の消化・吸収地体内での栄養素のおもな働き ◇食事と体温の変化	28 28
イ	食品の栄養的特徴を知り、食品を組み合わせて必要成分が分かること	体内の3つの働き	食品にはいろいろな栄養素がふくまれ、食品によって、ふくまれる栄養素の役割が異なります。 ・炭水化物を多く含む食品には、主食となる米や小麦ほかに、いもなどがあつたり、おもにエネルギーのもとになるはたらきをします。脂質を多く含む食品や、たんぱく質を多く含む食品には、肉・卵・大豆などがあつたり、カルシウムを多く含む食品には、牛乳や小魚・海苔などがあつたり、ともに体に必要となるはたらきをします。 ・いろいろなビタミンや無機質をふくむ野菜や果物・きのこなどは、おもに体の調子を整えるはたらきをします。 ・このように、食品は体内でのおもなはたらきによって3つのグループに分けることができます。栄養のバランスやいり、味つけ、おかずやみそしるの実をふくんで、こんだてを考えてみましょう。	44	・私たちが健康に活動し成長するために必要な栄養素が、5つあることを学習しました。(28ページ)1つの食品には複数の栄養素がふくまっていますが、全ての栄養素をちゃんと含む割合でふくんでいる食品はないので、食品を組み合わせて必要成分が分かるようになります。ではどのように食品を組み合わせるとよいか、栄養のバランスがよくなる食品を探してみましょう。 ・食品は、おもにふくまれる栄養素の、体内での働きによって図2のように3グループに分けることができます。それぞれのバランスをとると、調子のよい食品を選び、栄養のバランスがよくなる食品を探してみましょう。さらに、くわしく6つに分けることができ、これを6つの食品群といえます。	66
		◇3つの食品のグループと多くふくまれる栄養素 ◇食品にふくまれる栄養素の割合(米、大豆、ほうれんそう)円グラフ	44 44	◇栄養素のおもなはたらきによる食品のグループ分け ◇活動：給食よりふくまれる食品	66 66	
ウ	1食分の献立を考えること	1食分の献立	◇汁三菜 「食事は、ごはん、パン、めんなどの主食と、みそしる、スープなどの汁物や飲み物、野菜や肉・卵・肉などを使ったおかずを組み合わせてつくり、食事のための計画や料理の組み合わせをこんだてます。こんだては、食品の種類や分量、栄養のバランス、調理のしかたなどを考えて計画を立てます。 ・食品とみそしるを中心とした、1食分のこんだては、下記の図を参考にしながら考えることができます。栄養のバランスやいり、味つけ、おかずやみそしるの実をふくんで、こんだてを考えてみましょう。	96	・献立は、主食、汁物、おかずを組み合わせて考えます。ご飯とみそ汁を中心とした1食分の献立では、おかずやみそ汁の実を工夫して3つのグループの食品がそろわつたりします。 ・献立になりました。家族の好みや費用、毎(日)休みの最もよい時期の食品や家にある食品の組み合わせも考えてみましょう。	94
		調理例	◇いろいろなおかずの例(写真) 料理例：卵サラダ、具入りスクランブルエッグ、具だくさんオムレツ 野菜、肉、卵の加工品など、ツッパリポテトサラダ、キャベツと生揚げのみそいため、はんぺんのチーズはさみ焼き、油豆腐、さつま揚げと野菜の油いため、野菜のパウチ巻 おせち：野菜のこまみえ、青菜とコーン・ベーコンの油いため、青菜と卵のじゅわいも、粉ふきいも、ジャーマンポテト、ツッパリポテトハン パーグ	98	◇調理例(写真) ・おもにエネルギーのもとになる食品を多く使って、ごはん、粉ふきいも、ゆで卵のサラダ、おもに体をつくるもとになる食品を多く使って、ゆで卵のサラダ、油揚げ、ちくわのピザ、ツッパリ肉いため、野菜のパウチ巻、キャベツとごはんのサラダ、ラタトゥイユ、ピーンとちりめんじゃこのためめ、椎茸のきんぴら、青菜とにんじんちくわのごま風味、カリフラワーとさくらえびのためめ ◇おかずを作ろう (調理過程)焼く・切る、ゆでる・いためる・味を付ける 野菜のパウチ巻 青菜とにんじんちくわのごま風味	98
ア	調理に関心をもち、必要な材料の分量や手順を考慮して、調理計画を立てること	調理計画を立てる	・朝食は、エネルギーのもとになる主食やパンなどの主食を中心に、短時間で調理できるおかずを組み合わせて用意するようにします。あらかじめ材料を買っておいたり、家にある材料を確かめておくなどの準備も必要です。栄養バランスのよい、朝食のおかずづくりの計画を立ててみましょう。	70	・朝食は、エネルギーのもとになる食品を多く使って、ごはん、粉ふきいも、ゆで卵のサラダ、おもに体をつくるもとになる食品を多く使って、ゆで卵のサラダ、油揚げ、ちくわのピザ、ツッパリ肉いため、野菜のパウチ巻、キャベツとごはんのサラダ、ラタトゥイユ、ピーンとちりめんじゃこのためめ、椎茸のきんぴら、青菜とにんじんちくわのごま風味、カリフラワーとさくらえびのためめ ◇おかずを作ろう (調理過程)焼く・切る、ゆでる・いためる・味を付ける 野菜のパウチ巻 青菜とにんじんちくわのごま風味	71
		調理の手順	◇調理の手順	10	◇調理計画カード ◇調理実習の手順	13
ア	調理に関心をもち、必要な材料の分量や手順を考慮して、調理計画を立てること	調理器具の扱い	◇おもな調理器具	10	◇調理計画カード ◇調理実習の手順	13
		調理計画を立てる	◇計量のしかた ・調理するときは、下の図のように計画を立てて準備をし、見通しをもち、必ず安全を確認し、正しい調理をするしかたをします。食物アレルギーがある場合は、自分が食べられるものを知っておきましょう。 ・調理のための用具には、さまざまな種類があります。 ・調理のための用具は、切る、加熱するための調理器具の名前を知り、正しい使い方を身につけましょう。 ・調理するときは、下の図のように計画を立てて準備をし、見通しをもち、必ず安全を確認し、正しい調理をするしかたをします。食物アレルギーがある場合は、自分が食べられるものを知っておきましょう。 ・調理のための用具には、さまざまな種類があります。 ・調理のための用具は、切る、加熱するための調理器具の名前を知り、正しい使い方を身につけましょう。	10 11	・調理をするときは、下の図のように計画を立てて準備をし、見通しをもち、必ず安全を確認し、正しい調理をするしかたをします。食物アレルギーがある場合は、自分が食べられるものを知っておきましょう。 ・調理のための用具には、さまざまな種類があります。 ・調理のための用具は、切る、加熱するための調理器具の名前を知り、正しい使い方を身につけましょう。 ・調理するときは、下の図のように計画を立てて準備をし、見通しをもち、必ず安全を確認し、正しい調理をするしかたをします。食物アレルギーがある場合は、自分が食べられるものを知っておきましょう。 ・調理のための用具には、さまざまな種類があります。 ・調理のための用具は、切る、加熱するための調理器具の名前を知り、正しい使い方を身につけましょう。	67
ア	調理に関心をもち、必要な材料の分量や手順を考慮して、調理計画を立てること	調理計画を立てる	・調理するときは、下の図のように計画を立てて準備をし、見通しをもち、必ず安全を確認し、正しい調理をするしかたをします。食物アレルギーがある場合は、自分が食べられるものを知っておきましょう。 ・調理のための用具には、さまざまな種類があります。 ・調理のための用具は、切る、加熱するための調理器具の名前を知り、正しい使い方を身につけましょう。 ・調理するときは、下の図のように計画を立てて準備をし、見通しをもち、必ず安全を確認し、正しい調理をするしかたをします。食物アレルギーがある場合は、自分が食べられるものを知っておきましょう。 ・調理のための用具には、さまざまな種類があります。 ・調理のための用具は、切る、加熱するための調理器具の名前を知り、正しい使い方を身につけましょう。	10 11	・調理をするときは、下の図のように計画を立てて準備をし、見通しをもち、必ず安全を確認し、正しい調理をするしかたをします。食物アレルギーがある場合は、自分が食べられるものを知っておきましょう。 ・調理のための用具には、さまざまな種類があります。 ・調理のための用具は、切る、加熱するための調理器具の名前を知り、正しい使い方を身につけましょう。 ・調理するときは、下の図のように計画を立てて準備をし、見通しをもち、必ず安全を確認し、正しい調理をするしかたをします。食物アレルギーがある場合は、自分が食べられるものを知っておきましょう。 ・調理のための用具には、さまざまな種類があります。 ・調理のための用具は、切る、加熱するための調理器具の名前を知り、正しい使い方を身につけましょう。	67
		調理計画を立てる	◇計量のしかた ・調理するときは、下の図のように計画を立てて準備をし、見通しをもち、必ず安全を確認し、正しい調理をするしかたをします。食物アレルギーがある場合は、自分が食べられるものを知っておきましょう。 ・調理のための用具には、さまざまな種類があります。 ・調理のための用具は、切る、加熱するための調理器具の名前を知り、正しい使い方を身につけましょう。 ・調理するときは、下の図のように計画を立てて準備をし、見通しをもち、必ず安全を確認し、正しい調理をするしかたをします。食物アレルギーがある場合は、自分が食べられるものを知っておきましょう。 ・調理のための用具には、さまざまな種類があります。 ・調理のための用具は、切る、加熱するための調理器具の名前を知り、正しい使い方を身につけましょう。	10 11	・調理をするときは、下の図のように計画を立てて準備をし、見通しをもち、必ず安全を確認し、正しい調理をするしかたをします。食物アレルギーがある場合は、自分が食べられるものを知っておきましょう。 ・調理のための用具には、さまざまな種類があります。 ・調理のための用具は、切る、加熱するための調理器具の名前を知り、正しい使い方を身につけましょう。 ・調理するときは、下の図のように計画を立てて準備をし、見通しをもち、必ず安全を確認し、正しい調理をするしかたをします。食物アレルギーがある場合は、自分が食べられるものを知っておきましょう。 ・調理のための用具には、さまざまな種類があります。 ・調理のための用具は、切る、加熱するための調理器具の名前を知り、正しい使い方を身につけましょう。	67

イ	材料の洗い方、切り方、味の付け方、盛り付け、配膳(せん)及び後片付けが適切にできること	材料の洗い方	<ul style="list-style-type: none"> ◇カラフルゆで野菜サラダ にんじん、ブロッコリー、キャベツ ◇青菜の洗い方 	13	<ul style="list-style-type: none"> ◇いろいろな野菜、どうやって洗おう？ ◇ほうれんそう、こまつななど ◇トマト、にんじんなど ◇ブロッコリー、もやしなど 	116	
		包丁の使い方	◇安全：包丁の持ち方、取りあつかい方	12	◇包丁とまな板の準備、かたづけ	114	
		皮のむき方	◇りんごの皮のむき方	63	◇包丁で材料を切る：右利き、左利き(写真)	116	
		材料の切り方	◇材料の切り方	いちょう切り、さいの目切り	49	◇いとも確かめよう	114
			◇野菜の切り方	せん切り、うす切り、ななめ切り、くし形切り	73	輪切り、半月切り、いちょう切り、くし形切り、たんざく切り、	
			◇野菜の切り方	ななめ切り、輪切り、うす切り、半月切り、いちょう切り、くし形切り、短冊切り、せん切り、さいの目切り、皮をむく、芽を取る	16	ななめ切り、乱切り	
			◇野菜の切り方	ななめ切り、輪切り、うす切り、半月切り、いちょう切り、くし形切り、短冊切り、せん切り、さいの目切り、皮をむく、芽を取る	16		
		配膳	◇おわん、しるわん、はしの置き方	45	◇配膳例とはし、わんの持ち方(右利き、左利き)	33	
		後片づけ	・後かたづけをきちんとていねいにすると、衛生的で、次に調理するときに気持ちよく使えて、効率もよくなります。 ・環境への影響を考慮し、使う水の量や排水のよごれに気を付けたり、ごみを減らしたりして工夫しましょう。	14	・計画に沿って1食分の献立のおかずを、環境にも気を配りながら調理しましょう	98	
		後片づけ	◇お皿・碗類：洗剤がけのしかなし ◇よごした水をもどすめには ◇仕上げのしぼり汁	14	◇調理するときにごくご	99	
ウ	ゆでたり、いためたりして調理ができること	ゆでの調理	<ul style="list-style-type: none"> ・食品をゆでると、固くなったり、やわらかくなったりして食感が変わりますが、色も変わり、味、かさが変わることがあります。ゆでると食品がどのように変化するかを確かめながら、調理してみましょう。 ・卵や野菜をゆでたことを生かして、いくつかの野菜をゆでる調理をしてみましょう。 	12	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜や卵をゆでる調理に挑戦しましょう。野菜には、水からゆでるものとゆで汁からゆでるものがあります。野菜はゆでるとやわらかくなり、味や色が変化し、くさみやあくが取れます。かきの減る野菜もあり、生の状態より多く食べられます。卵はゆでるとかたくなります。ゆで時間によって固まり方が異なるので、自分や家族の好みを考えて時間を調節できるようにしましょう。 	14	
		卵のゆで方	<ul style="list-style-type: none"> ◇卵のゆで方 ・野菜をゆでよう おもに葉を食べる野菜は、加熱によってかさが減り、食べやすくなるので、ゆでるとたくさん量を食うことができます。野菜は、ふっとうした湯に入れてゆでます。 ◇生のときとゆでたときの違い ◇煮るの仕方 ◇野菜やいもの種類とゆで方・見分け方 ◇野菜をゆでる調理の例 ◇おなじみ野菜 ◇ブロッコリー ◇キャベツ 	13	◇ゆで卵	16	
		青菜のゆで方	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜をゆでよう おもに葉を食べる野菜は、加熱によってかさが減り、食べやすくなるので、ゆでるとたくさん量を食うことができます。野菜は、ふっとうした湯に入れてゆでます。 ◇生のときとゆでたときの違い ◇煮るの仕方 ◇野菜やいもの種類とゆで方・見分け方 ◇野菜をゆでる調理の例 ◇おなじみ野菜 ◇ブロッコリー ◇キャベツ 	13	◇ゆで卵	16	
		いためる調理(フライパンを使う)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品を加熱のしかたには、ゆでる方法のほかにはいためる方法があります。葉を食べる野菜などはいためるとかさが減り、たくさん量をたべることができ、油の味も加わっておいしく食べやすくなります。 ・この特徴を生かして、切り方や火加減、調味の仕方を工夫すると、卵や野菜でおいしくおかずをつくることが出来ます。また、ラムやヘーグなどの加工食品を入れる工夫もできます。フライパンを使っていためる調理ができるようになります。 	71	◇フライパンを使って、いためる調理をしましょう。野菜はいためるとやわらかくなります。ゆでるのと違って、ゆで汁にさらすことで減る野菜もあり、生の状態より多く食べられます。野菜は、ゆでるとくさみやあくが取り除かれます。ゆで時間によって固まり方が異なるので、自分や家族の好みを考えて、調理できるようにしましょう。	68	
		いためる調理例	<ul style="list-style-type: none"> ◇三色野菜いため(にんじん、ピーマン、キャベツ) ◇スクランブルエッグ 	72	◇いろいろいため	68	
		今後の調理	<ul style="list-style-type: none"> ◇卵と野菜の加熱による変化(写真) 	71	<ul style="list-style-type: none"> ・ここでは、食品をゆでる調理を中心に学習しました。このように焼く、切る、ゆでる、炒める、作る、揚げる、蒸らすといった基本的調理の手順を知るだけでなく、いろいろな食品をさまざまな料理に使うことができます。学習したことを生かして、家庭でも料理をしてみましょう。この後の学習ではゆでる調理のしかたのほかにも、加熱調理の仕方をお学びます。さらにおいしい料理作りにも挑戦していきましょう。 ◇カラフルサラダ ◇いろいろな野菜(野菜の写真) 	69	
		ご飯とみそ汁について	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯とみそしるは、日本の伝統的な食卓(和食)の基本となる主食とする物です。 ・米は日本のおもな農作物です。米には炭水化物のひとつであるでんぷんが豊富に含まれています。水を加えて加熱することによって、でんぷんが変化し、やわらかくおいしいご飯になります。 ・みそしるに入れるみそは大豆の加工品です。みそはたんぱく質を多く含む、調味料として古くから用いられてきた食品です。日本各地で特徴あるみそがつくれ、みそしるのほかにもさまざまな郷土料理に使われています。 ・米やみその特徴を知って、おいしいご飯とみそしるをつくりましょう。 	45	<ul style="list-style-type: none"> ・日本では昔から主食のご飯に、みそ汁とおかずを組み合わせる食べ方をしてきました。米には炭水化物(でんぷん)が多く含まれており、体を動かすために必要なエネルギーのもとになります。しかし、米は生のままではかたくて食べても消化しづらくて食べられません。そこで、水を加えて調理し、やわらかく消化しやすくしています。 ・みそ汁にはみそとだしが使われています。みそはだいたいが加工した食品で、昔から日本各地で特徴のあるみそが作られています。だしはうま味のもとで、いろいろな料理に使われています。みそやだし、実の種類の組み合わせ、さまざまな味わいのみそ汁を作ることができます。 ・ご飯とみそ汁やおかずを組み合わせると、いろいろな栄養素をとることができ、地域の暮らしに合った食事ができます。ここでは、ご飯とみそ汁の調理をしましょう。 	29	
		米とご飯	◇米とご飯	45	◇米を使った料理	34	
		米飯	◇ごはんのたき方	46	◇ご飯	30	
		みそについて	◇ごはんのたき方	46	◇箱からご飯へ	29	
みそ汁について	◇みその種類	45	◇みその原料と種類	29			
みそ汁について	<ul style="list-style-type: none"> ・みそしるは、だしので実を煮て、みそで味をつけたる物です。 ・中に入れる菜の組み合わせを工夫することで、ご飯だけでは足りないたんぱく質やビタミンなどを補うことができます。また、おしやしも地域で特徴があり、季節にのれる地元の野菜や地域の特産物を組み合わせれば、その地域ならではの地産地消のみそしるになります。 	48	◇ふるさとのみそと料理	34			
だしのとり方	◇だしのとり方	49	◇いろいろなだし	34			
米飯とみそ汁づくりからの発展	<ul style="list-style-type: none"> ◇だしのとりに使われる特産物の例 ◇みそ料理と雑煮(日本地図と写真) ◇だしの材料とおもな産地 	51	<ul style="list-style-type: none"> ・私たちは、食べることに大切さと栄養素の働きを学び、ご飯とみそ汁が調理できる方になりました。学習したことを生かして、何気なくとっていた食卓を見直し、自分の力で食生活を工夫できるようにしましょう。 ・米やだし、みそは地域や家庭によってさまざまな料理に使われ、工夫して食べられています。あなたの地域や家庭の味はどのような特徴があるか聞いてみたり、作り方を教えてもらったりして、家庭でも作ってみましょう。 ・食卓には、ご飯やみそ汁だけでなくおかずも必要です。いろいろなおかずを組み合わせることで、これから学習していきます。 ◇活動：ご飯やみそ汁について、家族の好みを聞いて、地域の特徴を調べたりしましょう。 ◇活動：わが家のみそ汁を作ろう 	35			
オ	調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な扱いや、ごはんの安全な取扱いができること	ごはんの使い方	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭科室のごはんの使い方の手順を守り、安全に使しましょう。 	8	◇家のごはん、学校とちがう(ガスこんろ、IHクッキングヒーター)	117	
		湯のわかし方	◇ガスこんろの安全な使い方	9	◇ガスこんろの使い方	10	
		お茶の入れ方	◇湯のわかし方	9	◇お茶	11	
		安全(包丁)衛生(まな板)	◇お茶	9	◇日本の伝統：道具や器、お茶の産地、いろいろなお茶		
		安全(包丁)衛生(まな板)	◇安全：包丁の持ち方・取りあつかい方	12	◇何時も確かめよう 包丁とまな板の使い方	15	

◇：図・表による説明

の違いについて写真で説明があり、箸の持ち方においても同様であった。さらに、衣生活におけるハサミの使用においても右利き、左利きの両方の写真があり、どの児童にもすぐに理解できるような工夫がされている。

衛生面においては、食器、まな板の管理を中心に、調理の準備や片づけと関連させながらまとめられている。

以上、学習指導要領をもとに、2社の教科書を分析した結果、学習指導要領に沿った内容であることが確認された。しかし、教科書によって、強調している点に差があることも認められた。特に、実践的・体験的な活動を主とすること、家庭生活での実践につなげる点においての工夫が見られた。K社では、項目ごとの枠組みの中で、基本をしっかりと理解し進めることができ、T社では、問いかけの文言が多く使われ、自分の生活を振り返りながら、学んだことを発展できるような工夫がされていた。

3. 「食に関する指導の内容」と家庭科教育との関連

小学校家庭科教科書2社と、学習指導要領との関連をみながら、「食に関する指導の手引」(2007(平成19)年)に示された、学校教育において指導すべき内容の、「食事の重要性」、「心身の健康」、「食品を選択する能力」、「感謝の心」、「社会性」、「食文化」「食を営む力」の6つの目標を表3に示し、この内容が、学習指導要領及び家庭科教科書に示されているかを整理した。

(1) 食事の重要性

小学校家庭科の学習指導要領、教科書共に、概ね学ぶことができる内容となっていた。しかし、外食や中食、自動販売機やコンビニエンスストア等の食環境と自分の食生活とのかかわりを理解する、との項目においては、記載がない。食の重要性として、小学校家庭科では、食事をする必要性、規則正しい生活の中での食事の役割、朝食の大切さ、楽しく食事するための工夫、1食分の食事を考え、調理することができるという生活の中での基本となる事柄が中心のため、外食、中食、自動販売機、コンビニエンスストア等、具体的な名称の記載はない。ただ、現在の子どもを取り巻く環境を考えると、児童の食生活の実態を把握し、授業を展開する必要があると考える。

(2) 心身の健康

小学校家庭科の中で学ぶことができる内容である。

家庭科と関連した科目として、体育があるが、適切な運動、休養及び睡眠の内容に関しては、家庭科の学びと体育との学びの連携をスムーズにし、日常生活に活かせるようにする必要がある。

表3 食に関する指導の内容

<p>○食事の重要性 (食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食事は、人間が生きていくうえで欠かすことのできないものであること。 ・食事は、空腹感を満たし気持ちを鎮める働きがあること。 ・仲間との食事や食味のよさは、心を豊かにすること。 ・食事は規則正しくとることが大切であり、特に、朝食をとることは、心と体を活動できる状態にし、もてる力を十分に発揮できるようになること。 ・外食や中食、自動販売機やコンビニエンスストア等の食環境と自分の食生活とのかかわりを理解すること。 <p>○心身の健康 (心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手洗いやよくかむこと、よい姿勢や和やかな雰囲気作りは、食事の基本であること。 ・規則正しい1日3度の栄養バランスのよい食事は、心身の成長の基本であること。 ・栄養バランスをよくするために、好き嫌い無く食べることが必要であること。 ・様々な食品にはそれぞれ栄養的な特徴があること。 ・健康の保持増進には、栄養バランスのとれた食事とともに、適切な運動、休養及び睡眠が必要であること。 ・自分の食生活を見つめ直し、よりよい食習慣を形成しようと努力すること。 <p>○食品を選択する能力 (正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食にはいろいろな食品が使われていること。 ・日常食べている食品や料理の名前や形を知ること。 ・食事の準備や後片付けは、安全や衛生に気を付けて行うこと。 ・食品の品質の良否を見分け、食品に含まれる栄養素やその働きを考え、適切な選択をすること。 ・食品の衛生に気を付けて、簡単な調理をすること。 <p>○感謝の心 (食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心を持つ。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食生活は、生産者をはじめ多くの人々の苦労や努力に支えられていること。 ・食料の生産は、すべて自然の恩恵の上に成り立っていること。 ・食という行為は、動植物の命を受け継ぐことであること。 ・食事のあいさつは、食に関しての感謝の気持ちの表現であること。 ・感謝の気持ちの表れとして、残さず食べたり無駄なく調理したりすること。 <p>○社会性 (食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・協力して食事の準備や後片付けをすること。 ・はしの使い方、食器の並べ方、話題の選び方などの食事のマナーを身に付けること。 ・協力したり、マナーを考えたりすることは、相手を思いやることであり、楽しい食事につながる。 ・マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食すること。 ・自然界の中で動植物と共に生きている自分の存在について考え、環境や資源に配慮した食生活を実践しようとする。 <p>○食文化 (各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心を持つ。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があること。 ・日常の食事は、地域の農林水産物と関連していること。 ・地域の伝統や気候風土と深く結びつき、先人によって培われてきた多様な食文化があること。 ・自分たちの食生活は、他の地域や諸外国とも深いかかわりがあること。 ・諸外国の食事の様子を知るとは、国際理解につながることも、日本の風土や食文化の理解を深めることになること。

(3) 食品を選択する能力

学校給食，身近な食品，安全や衛生等，栄養バランスと調理実習の学習等から学ぶことができる。食品の品質の良否に関しては，家庭科教科書に明確な記載はないが，食品の知識を得るときに触れることが可能である。小学校の家庭科では基礎・基本に重点が置かれるため，中学校での家庭科の学習につなげられるような工夫が必要である。

(4) 感謝の心

食物を大事にし，食物の生産等にかかわる人々への感謝する心を持つということに関しては，小学校家庭科では，明確な記載がほとんどない。生活文化に触れる内容はあるが，具体的な生産等にかかわる内容については，学校給食や調理実習等の時間も有効に使う必要があると考える。

(5) 社会性

食事のマナーについては，写真，イラスト等を用いて丁寧に記されている。食事の話題作りに関しての具体的な記載はないが，楽しく食事をする工夫というのは，食領域において非常に重要な内容であり，飽食の時代の現在においては，栄養素の摂取のみならず，食べ方や食事の仕方の選択にも重点が置かれている。そのため，各内容において，食べ方の工夫には触れられていると考える。自然界の中での自分の存在を確認することに関しては，小学校家庭科の学習内容が，家庭生活を中心としていることから，社会科や生活科，理科等との連携を図りながら理解を深めることが重要であると考えられる。

(6) 食文化

日本の伝統食である，米飯，みそ汁を中心に各地域の食に触れるような記載がされている。諸外国の食事を知り，国際理解を深めるという点に関しては小学校家庭科教科書に記載はない。社会科との連携や，中学校での学びにつなげる必要がある。

以上，文部科学省が示した「食に関する指導の内容」と学習指導要領，教科書との関連を概観した。概ね学ぶことができる内容構成になっていることが分かった。しかしながら，完全に教科書に記載されている内容ばかりではない。食育という言葉は広く用いられ，様々な観点からの指導が求められているなか，小学校家庭科の中で，現在の食の状況，児童の家庭生活における食生活の実態を把握しながら，食に関する力を身につけさせる必要があると考えられる。

今後の課題

小学校家庭科の食領域に関する学習を、小学校学習指導要領、小学校家庭科教科書、「食に関する指導内容」(文部科学省)から検討した。小学校家庭科では、学習指導要領及び教科書を基に授業展開するが、児童の実態や社会状況を踏まえる必要があり、他教科との連携も必須であることが分かった。今後は、児童を取り巻く食の現状を把握し、「楽しく食べる子どもに～食からはじまる健やかガイド～食を通じた子どもの健全育成(—いわゆる「食育」の視点から—)のあり方に関する検討会」の報告書にある、発育・発達過程に応じて育てたい“食べる力”の育成のためには、どのような授業内容が必要となってくるか、中学校、高等学校の家庭科と食育との関連も踏まえ、家庭科における食教育の課題を見出したい。

引用文献

- 1) 厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課：楽しく食べる子どもに～食からはじまる健やかガイド～「食を通じた子どもの健全育成(—いわゆる「食育」の視点から—)のあり方に関する検討会」報告書 2004(平成16)年2月

参考文献

- 1) 第2次食育基本計画
- 2) 文部科学省、「小学校学習指導要領解説家庭編」, 2008(平成20)年
- 3) 文部科学省、「小学校学習指導要領」の変遷, ホームページより
- 4) 田部井恵美子,「家庭科教科書の変遷(第1報)——小学校食物領域の場合——」日本家庭科教育学会誌, 第23巻, 第1号, 1979, p.12-18
- 5) 高木幸子「小学校家庭科教科書の内容構成と実習題材の変遷」新潟大学教育学部研究紀要, 第5巻, 第2号, 2012, p.181-188
- 6) 入江和夫・吉田幸司,「食育に関する家庭科教科書の記述」山口大学教育学部附属教育実践総合センター研究紀要, 第28号, 2009, p.89-96
- 7) 佐藤文子・川上雅子,「家庭科教育法 改訂版」, 高陵社書店, 2010(平成22)年

(2015年9月29日提出)