

学校図書館の取組み 実践事例資料

所属 (鳥取県立米子東高校)	氏名 (司書 宇田川 恵理)
<p>1、テーマ 1年(8クラス) 家庭総合「調理実習」授業支援</p> <p>2、目的・ねらい 授業のねらい・野菜を中心とした献立づくりと調理実習・ブックトークを通して、地元食材と栄養への興味関心・自立的な食習慣を身につけることの重要性に気づかせる。 ・グループ活動を通して、コミュニケーション力を養う。</p> <p>3、実施時期 (10月献立作成 11月調理実習 12月ブックトーク)</p> <p>4、内容</p> <p>① 事前の打合せ ・調理実習を中心とした食育のための授業を計画したいとの依頼があり、8月から打ち合わせを開始した。打ち合わせの内容 (・授業の目的と内容・タイムスケジュール・学習形態と活動内容、使用するワークシート・資料の提供方法・活動場所)</p> <p>②資料準備 ・打ち合わせの内容から準備する資料のレベル・内容・量を考え、自校資料を確認したあと、県立図書館など他図書館への資料借受を依頼。資料の内容を確認し、再度足りない資料を購入・借受して準備した。</p> <p>③献立作成での支援 (各クラス2時間) ・活動内容 4人1グループ (1クラス10グループ) で4品からなる献立を作成し、購入する材料についても計算してワークシートに記入する。 ・支援内容 生徒が必要な資料や情報を探す活動を支援。献立の内容を見ながら資料を追加。</p> <p>④調理実習中の支援 (2時間×2回 間に1時間取れたクラスが4クラス) ・生徒が放課後などに来館して調理実習の準備を行ったので、その活動を支援。</p> <p>⑤ブックトーク (1時間) ・内容と準備 調理実習を、自立的に食習慣を考えるきっかけにしたいという教師の意図にあわせ、紹介する資料候補を選定した。打ち合わせで、教師による炭酸飲料作成の実演を入れる等プログラム内容の詳細と準備の役割分担を確認し、その後ブックトークための原稿と使用する原材料表示などの資料を準備した。 ・実施 教師が炭酸やブドウ糖などを使った炭酸飲料の作成実演と原材料表示について説明、司書が本の内容紹介と読み聞かせを実施した。(使用した資料は別紙に記載)</p> <p>5、工夫した点 ・教師の授業への思いや意図を汲み取り、それが反映するよう提案・準備した。 ・授業の目的と時数に合わせて、生徒がスムーズに活動できるよう資料や活動場所を準備した。</p> <p>6、課題と今後の展望 ・担当教師とは前任校が同じで、何度か授業支援をしたので、打ち合わせの時間の確保や提案などスムーズに行えたが、図書館による授業支援が少ない本校ではいかに教師との信頼関係を築いていくかが課題である。そのために、学校図書館は、実践事例の提供や司書による人的支援も含めて、教師がやりたいと思っている授業を実現するための様々な授業支援ができる場であることを示していく必要がある。</p> <p>7、活用した資料等 ・野菜を中心とした料理のレシピに関する本 (別紙)・雑誌『きょうの料理ビギナーズ』『オレンジページ』 ・ブックトークで使用した資料とプログラム詳細 (別紙)</p>	

べいどうごはん 個人用
 ()組 ()班 氏名()

献立(4品)	汁物	PRポイント
※本膳内は必須 副菜①、子ザート どちらか一品	主菜	
自らの得意料理に Oをつける	副菜②	
行事計画(作業時間)	子ザート	
副材料	0 10 20 30 40 50 60 70 80 90	総計

作り方	作り方のポイント(注意すること)

べいどうごはん エントリー用紙
 ()組 ()班 (班長) 班員
※班員の名前をすべて記入してください。

献立(4品)	汁物	PRポイント
※本膳内は必須 副菜①、子ザート どちらか一品	主菜	
	副菜②	
	子ザート	
行事計画(作業時間)	0 10 20 30 40 50 60 70 80 90	総計

PRポイント	0 10 20 30 40 50 60 70 80 90	総計
かかった費用(1人分)	円	

【単位】 人数(通算) 1人分	第1班		第2班		第3班		第4班		
	乳・卵類	豚	肉・魚類	豆・野菜類	野菜	子ザ	果物	糖類	油脂
133	18	51	33	118	33	66	133	3	10
不足	(A)	(B)							

