



# 研究だより No.6

マスコット  
キャラクター  
(フチュッピー)

令和7年度の本校研究では、各教科が目指す資質・能力の育成に向けて、「『個別最適な学び』と『協働的な学び』の一体的な充実」、さらに「ICTの活用」に重点を置き、授業改善に取り組んでいます。1月には技術・家庭科の技術分野と家庭分野の公開授業を実施し、多くのご参観をいただきました。生徒の学びの様子や授業づくりの工夫について、貴重なご意見を頂戴しております。

本号では、両教科の公開授業の成果と課題を紹介しております。今後ともご指導・ご助言のほど、よろしくお願ひ申し上げます。

## 公開授業【技術・家庭科（技術分野）】の成果と課題

授業者：佐野 勝規

技術・家庭科（技術分野）では、第3学年「テキスト型プログラミングによる計測・制御」という題材で公開授業を実施しました。本時は、これまで学習したブロック型プログラミングの知識を生かし、テキスト型プログラム言語Python（以下Python）におきかえてLEDを命令通り点灯させることをねらいとしました。授業では、エディタであるPython Editor V3、micro:bitを準備し、ブロック型プログラムをPythonに対応させながら、目的の動作を実現するために、どの構文を選択し、どのように書き換えればよいかを個別で試行錯誤する活動を行いました。後の協働の時間では、個別で制作したプログラムを互いに修正・改善したり、評価したりする姿が見られました。

研究協議会では、生徒が課題に集中し、主体的に学習に取り組み、協働することで個別の学びが生かされていた点について評価をいただきました。一方で、ブロック型プログラミングよりテキスト型プログラミングが有効な点が、より強調された内容になればいいのではないかと、というご助言をいただきました。

今後も生徒が個別で試行錯誤をしながら、協働する場面を生かし、課題解決が目指せる授業改善に取り組んでまいります。



## 公開授業【技術・家庭科（家庭分野）】の成果と課題

授業者：乾 沙知

技術・家庭科（家庭分野）において、第2学年食生活「安全と衛生に配慮して肉の調理をしよう」の題材で公開授業を実施しました。本授業では、1食分の調理に関する課題解決に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、それらを活用して、健康・安全の視点から食品の選択や調理方法、調理計画を工夫できるようにすることをねらいとしました。

授業では、ハンバーグを主菜とした1食分の調理について調理計画を立てました。料理本やインターネット、教科書など、生徒が自分に合った資料を主体的に活用し、根拠を明確にしながら計画を考える姿が見られました。その後、各自の計画を基に班で話し合い、よりよい計画表を完成させることで、次時の調理実習への意欲を高めることができていました。



研究協議会では、生徒が主体的にICTを活用し、調理の仕方について根拠を明確にしていた点や、生徒同士、また授業者との対話を通して知識を確かなものにしていた点について評価をいただきました。一方で、調理実習後の振り返りの時間をより充実させることの重要性についてご助言をいただきました。

今後も、生徒が学習の必要性を実感できるような工夫を重ね、主体的・対話的で深い学びの実現を目指して、継続的に授業改善に取り組んでまいります。

## 研究発表会のご案内

2026年7月3日(金)  
予定

内容の詳細は後日お知らせします。  
どうぞご予定ください。



鳴門教育大学附属中学校

〒770-0804 徳島県徳島市中吉野町1丁目31番地

☎ 088-622-3852 ☎ 088-652-0122

✉ fuchu@naruto-u.ac.jp

🌐 <https://www.secsch.naruto-u.ac.jp/research.html>