日本学術会議主催学術フォーラム企画
「リスク認知と教育」
2022.5.7　13時30分～16時30分　Zoom開催

初等・中等教育における リスク教育

岐阜大学副学長/教育学部家政教育
大藪　千穂

学習指導要領とは・・・

◆全国のどの地域で教育を受けても、一定の水準の教育を受けられるようにするため、文部科学省では、学校教育法等に基づき、各学校で教育課程（カリキュラム）を編成する際の基準を定めています。これを「学習指導要領」という。

◆戦後すぐに試案として作られたが、現在のような大臣告示の形で定められたのは昭和33年のことであり、それ以来、ほぼ10年毎に改訂されてきた。

◆学校は、社会と切り離された存在ではなく、社会の中にある。グローバル化や急速な情報化、技術革新など、社会の変化を見据えて、子供たちがこれから生きていくために必要な資質や能力について見直しを行っている。

出典:文科省https://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/new-cs/idea/index.htm

学習指導要領の改訂はほぼ10年に１回改訂

教科書はほぼ５年に１回改訂

小学校　2017.3.31　改訂　2017 年周知、2018年～教科書検定
2020年　全面実施

中学校　2017.3.31　改訂2017周知　2018年～教科書検定
2021年　全面実施

高等学校　2018年３.31　改訂、2018年周知、2020年～教科書検定
2022年から年次進行で実施

改訂ポイント

小・中学校「教育内容の主な改善事項」
その他の重要事項

○主権者教育、消費者教育、防災・安全教育などの充実

・市区町村による公共施設の整備や租税の役割の理解(小:社会)、国民としての政治への関わり方について自分の考えをまとめる(小:社会)、民主政治の推進と公正な世論の形成や国民の政治参加との関連についての考察(中:社会)、主体的な学級活動、児童会・生徒会活動(小中:特別活動)

・少子高齢社会における社会保障の意義、仕事と生活の調和と労働保護立法、情報化による産業等の構造的な変化、起業、国連における持続可能な開発のための取組(中:社会)

・売買契約の基礎(小:家庭)、計画的な金銭管理や消費者被害への対応(中:技術・家庭)

・都道府県や自衛隊等国の機関による災害対応(小:社会)、自然災害に関する内容(小中:理科)

・オリンピック・パラリンピックの開催を手掛かりにした戦後の我が国の展開についての理解(小:社会)、オリンピック・パラリンピックに関連したフェアなプレイを大切にするなどスポーツの意義の理解(小:体育、中:保健体育)、障害者理解・心のバリアフリーのための交流(小中:総則、道徳、特別活動)

・海洋に囲まれ多数の島からなる我が国の国土に関する指導の充実(小中:社会)

高等学校「教育内容の主な改善事項」
その他の重要事項

○主権者教育、消費者教育、防災・安全教育などの充実

・政治参加と公正な世論の形成、政党政治や選挙、主権者としての政治参加の在り方についての考察(公民)、主体的なホームルーム活動、生徒会活動(特別活動)

・財政及び租税の役割、少子高齢社会における社会保障の充実・安定化、職業選択、起業、雇用と労働問題、仕事と生活の調和と労働保護立法、金融を通した経済活動の活性化、国連における持続可能な開発のための取組(公民)

・多様な契約、消費者の権利と責任、消費者保護の仕組み(公民、家庭)

・世界の自然災害や防災対策(地理歴史)、防災と安全・安心な社会の実現(公民)、安全・防災や環境に配慮した住生活の工夫(家庭)

・高齢者の尊厳と介護についての理解(認知症含む)、生活支援に関する技能(家庭)

・オリンピックやパラリンピック等の国際大会は、国際親善や世界平和に大きな役割を果たしていること、共生社会の実現にも寄与していることなど、スポーツの意義や役割の理解(保健体育)、障害者理解・心のバリアフリーのための交流(総則、特別活動)

・我が国の領土等国土に関する指導の充実(地理歴史、公民)

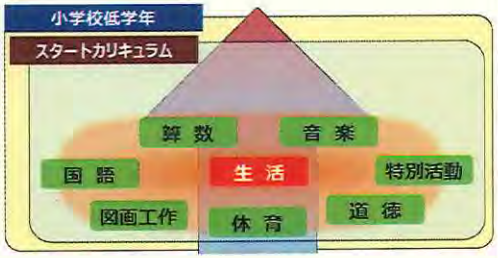
小・中学校+高等学校におけるリスク教育

◆リスク教育という分野はない

◆リスクの内容を扱っている教科・分野(食・防災・経済・環境・他)

- **生活科**(小学校1.2年)安全な登下校、規則正しい生活
- **家庭科**(小学校５・6年)、**技術・家庭科**(中学校1～3年)、**家庭科**(高等学校１年のみが多い)衣生活での衛生、住生活での生活、環境安全・防災や環境に配慮した住生活の工夫(高校)、消費生活の契約・消費者保護(小・中・高)、保険(高校)、持続可能な環境(中・高)、食生活の安全・衛生、アレルギー
- **理科**(小学校3年～高等学校)自然災害・放射線
- **社会科**(小学校３年～高等学校の地理・歴史と公民)災害対応(小)、防災教育、安心・安全、公害・地球環境・資源(小・中)、世界の自然災害や防災対策(地歴)、消費者保護・消費者の権利(公民)
- **体育科**(小学校1年～高等学校)健康と生活環境、器具・用具の安全
- **保健科**(小学校３年生～高等学校) 生活習慣病、薬物(小)、生活環境・汚染と健康被害(高)
- **図画工作科**(小学校1年～)、美術科(中学校～高等学校)用具の安全

生活科(1・2年生)



◆目標
身近な生活に関わる「見方・考え方」を生かし、自立し生活を豊かにしていくための資質・能力を育成することを目指す。

◆幼児教育の遊び⇒各教科への移行

◆内容
通学路の安全、安全な登下校、規則正しく健康に留意。公共物は安全に注意して利用。

理科(3年～6年～中学)

●自然災害を扱うこと(4年、５年台風・降雨、６年、中学全学年)
●放射線(中学２、3年)

指導計画の作成と内容の取扱いに記載
●観察・実験などの指導に当たっては、事故防止に十分留意すること
●環境整備に十分配慮すること
●使用薬品についても適切な措置をとるよう配慮すること

図画工作(1年～4年)

指導計画の作成と内容の取扱いに記載
- 造形活動では、使用する材料や用具・活動場所については、安全な扱い価値について指導する。
- 事前に点検するなどして、事故防止に留意する。

社会(3年～6年、中学)

●学習内容の改善・充実

防災教育、海洋や国土教育の改善・充実
都道府県や自衛隊等国の機関による災害対応(４年)
災害時における防災情報の発信・活用(中学公民分野)
消防署や警察署、施設・設備などの配置、緊急時への備えや対応
火災と事故
人々の健康や生活環境を支える事業(飲料水・電気・ガス)、廃棄物処理
自然災害から人々を守る活動(地震・津波・風水害・火山・雪害から選択)

グローバル化等への対応
ムスリム商人の役割、現代の民族や宗教をめぐる対立や地球環境問題(中学校・歴史)

体育科・保健体育科のリスク関連の内容

小学校　体育領域 1年～6年

A　体つくりの運動遊び:健康・安全(場の)に留意・・・
B　器械・器具を使っての運動遊び(5年～器械運動):場や器械・器具の安全
C　走・跳の運動遊び(5年～陸上運動):場の安全に気を付ける
D　水遊び(5年～水泳運動):安全に気を付ける
E　ゲーム(1～4年):場や用具の安全に気を付ける
　ボール運動(5年～)
F　表現リズム遊び(5年～表現運動):場の安全に気を付ける
G　保健(3年生～):体の清潔、明るさの調節、換気などの生活環境を整えること。
　健康診断、学校給食の活動
　6年～:けがの防止、交通事故や身の回りの生活の危険が原因となって起こるけがの防止。けがの手当て。病気の予防。
　生活習慣病、口腔衛生、飲酒、喫煙、薬物乱用と健康
◆運動、食事、休養及び睡眠については食育(学校給食)の観点と結びつける。

保健領域の新学習指導要領の改訂ポイント

小学校の保健領域
健康と運動の関わりを重視、不安や悩みへの対処、けがの手当てを技能として新たに明示。

中学校の保健分野
生活習慣病などの予防を充実するとともに「がん」を新たに明示。
ストレスの対処及び心肺蘇生法を技能として新たに明示。

家庭科、技術・家庭科分野での学習指導の改善・充実

○協力・協働、健康・快適・安全、生活文化の継承・創造。
持続可能な社会の構築等

○衛生管理、事故防止(食物アレルギーへの配慮を含む)、家庭や地域社会、企業などとの連携、教材・教具の工夫

小学校家庭科　5.6年生の領域

2017 年改訂、2020年全面実施
A　家族・家庭生活
B　衣食住の生活
C　消費生活・環境

B　衣食住の生活
課題をもって健康・快適・安全で豊かな食生活、衣生活、住生活に向けて考え、工夫する
衣生活:手縫いやミシン縫いの用具の安全な取り扱い
住生活:暑さ・寒さ、通風・換気、採光、音
C　消費生活・環境
売買契約の基礎

指導計画の作成と内容の取扱いに記載
◆ 施設・設備の安全管理に配慮し、学習環境を整備、熱源や用具、機械などの取扱いに注意して事故防止指導
◆ 服装を整え、衛生に留意
◆ 調理に用いる食品については、生の魚や肉は扱わないなど、安全・衛生に留意すること。また食物アレルギーについても配慮すること。

中学校 技術・家庭科

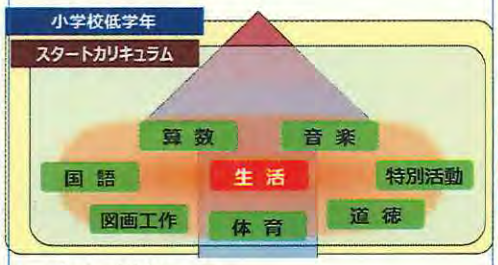
2017 年改訂、2021年全面実施

A　家族・家庭生活
B　衣食住の生活
C　消費生活・環境

B　衣食住の生活
食生活
住生活:安全・防災や環境に配慮した住生活の工夫
C　消費生活・環境
計画的な金銭管理や消費者被害への対応

生活科

身近な生活に関わる見方・考え方」を生かし、自立し生活を豊かにしていくための資質・能力を育成することを目指す。



食に関して
野菜を育てる
じゃがいも

小学校家庭科 5.6年生の領域

2017 年改訂、2020年全面実施

A　家族・家庭生活
B　衣食住の生活
C　消費生活・環境

食生活の内容
(1)「食事の役割」
(2)「調理の基礎」
(3)「栄養を考えた食事」

学習指導要領 (2) 調理の基礎

A 次のような知識及び技能を身に付けること。

1. 調理に必要な材料の分量や手順が分かり，調理計画について理解すること。

2. 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及び加熱用調理器具の安全な取扱いについて理解し，適切に使用できること。

3. 材料に応じた洗い方，調理に適した切り方，味の付け方，盛り付け，配膳及び後片付けを理解し，適切にできること。

4. 材料に適したゆで方，いため方を理解し，適切にできること。

5. 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解し，適切にできること。

B おいしく食べるために調理計画を考え，調理の仕方を工夫すること。

・ゆでる材料として青菜やじゃがいもなどを扱うこと。
・調理に用いる食品については，生の魚や肉は扱わないなど，安全・衛生に留意すること。
また，食物アレルギーについても配慮すること

3.　材料に応じた洗い方，調理に適した切り方，味の付け方，盛り付け，配膳及び後片付けを理解し，適切にできること

材料に応じた洗い方については，食品の種類や調理の目的に応じた洗い方について理解し，適切にできるようにする。

例えば，ほうれん草などの青菜は根や柄の付け根，葉のひだの部分に泥が付いている場合が多いことが分かり，水中で振り洗いをした後，流水で洗うことができるようにする。

特に，生で食べるものは，衛生に留意して流水でよく洗うことができるようにする。

4. 材料に適したゆで方，いため方を理解し，適切にできること。

- 材料に適したゆで方については，硬い食品を柔らかくするなど，食べやすくおいしくするために目的に応じたゆで方があることを理解し，適切にゆでることができるようにする。
- ゆでる材料として青菜やじゃがいもなどを扱い，水からゆでるものと沸騰してからゆでるものがあることや，ゆでることによってかさが減るものは，多くの量を食べることができるなどの調理の特性を理解できるようにする。
- また，じゃがいもの芽や緑化した部分には，食中毒を起こす成分が含まれているので取り除く必要があることにも触れるようにする

学習指導要領改訂案　中学校

教育課程の実施と学習評価　生徒の主体的・対話的で深い学びの実現に向けた授業改善を行う。キャリア教育の充実を図る

技術・家庭

生活や技術に関する実践的・体験的な活動を通して、よりよい生活の実現や持続可能な社会の構築に向けて、生活を工夫し創造する資質・能力の育成

<家庭分野>

A　家族・家庭生活

B　衣食住

C　消費生活・環境

学習指導要領　B　食の内容

1.「食事の役割と中学生の栄養の特徴」

2.「中学生に必要な栄養を満たす食事」

3.「日常食の調理と地域の食文化」

健康・安全で豊かな食生活に向けて考え，工夫する活動を通して，中学生に必要な栄養の特徴や健康によい食習慣，栄養素や食品の栄養的な特質，食品の種類と概量，献立作成，食品の選択と調理などに関する知識及び技能を身に付け，これからの生活を展望して，食生活の課題を解決する力を養い，食生活を工夫し創造しようとする実践的な態度を育成すること。

3　日常食の調理と地域の食文化

次のような知識及び技能を身に付けること。

(1) 日常生活と関連付け，用途に応じた食品の選択について理解し，適切にできること。

(2) 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解し，適切にできること。

(3) 材料に適した加熱調理の仕方について理解し，基礎的な日常食の調理が適切にできること。

(1) 日常生活と関連付け，用途に応じた食品の選択について理解し，適切にできること

- 生鮮食品については，調理実習で用いる魚，肉，野菜などの食品を取り上げ，鮮度や品質の見分け方について理解し，選択できるようにする。また，原産地などの表示も参考に選択できるようにする。
- 加工食品については，身近なものを取り上げ，その原材料や食品添加物，栄養成分，アレルギー物質，期限，保存方法などの表示を理解して用途に応じた選択ができるようにする。
- また，生鮮食品と加工食品との比較から，加工食品の種類やその意義についても触れ，加工食品を適切に利用するために表示を理解することが必要であることに気付くようにする。
- なお，食品添加物や残留農薬，放射性物質などについては，基準値を設けて，食品の安全を確保する仕組みがあることにも触れるようにする。

(2) 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解し，適切にできること

食品の安全と衛生に留意した管理については

- 特に，魚や肉などの生の食品については，食中毒の予防のために，安全で衛生的に取り扱うことができるようにする。
- 食品の保存方法と保存期間の関係については，食品の腐敗や食中毒の原因と関連付けて理解できるようにする。
- また，ごみを適切に処理できるようにする。

- 調理用具等の安全と衛生に留意した管理については，調理実習に用いる用具を中心に正しい使い方を理解し，安全に取り扱うことができるようにする。
- 特に，小学校での学習を踏まえ，ふきんやまな板の衛生的な取扱いや包丁などの刃物の安全な取扱いができるようにする。