

事例12 題材「朝の生活を見直そう」

朝食に合う三色野菜いためを作ろう

～調理実習の評価の工夫～

家庭 第6学年

加賀市立作見小学校・教諭

1 事例の概要

事前アンケート調査から、健康を考えた朝食をとっている児童は少ないこと、家庭における調理の経験が不足していること、5年生で学習した調理の基礎的な技能が十分身につけていないことなどがわかった。これらの実態を踏まえ、本題材では、どの児童にも野菜のゆで方やいため方、包丁やフライパンの扱い方などの基礎的な調理の技能を身につけさせるとともに、朝食に合う三色野菜いためを工夫し、自分の朝食の課題を解決しようとする能力を育てたいと考えた。これまでのグループによる調理実習では、調理の得意な児童が中心となって作業を行い、どの児童にも調理の基礎的な技能を確実に身につけさせることができなかった。また、クラス全員が一度に実習をするので、評価や個に応じた指導が十分とはいえなかった。

そこで、本題材では、個別調理実習を取り入れたり、家庭との連携を図ったりして、どの児童にも調理の基礎的な技能の定着を図るように工夫した。また、調理実習の評価方法について工夫し、児童一人一人の評価を指導に生かしたいと考えた。

A-1 アンケート

2 実践内容

(1) 題材の目標

- ・朝の生活時間の使い方や朝食に関心を持ち、家族に協力したり朝食に合うおかずを調理したりしようとする。
(家庭生活への関心・意欲・態度)
- ・生活時間の有効な使い方、栄養バランスの取れた食品の組み合わせ、朝食のおかずについて考えたり工夫したりする。
(生活を創意工夫する能力)
- ・生活時間を有効に使い、家族に協力したり、ゆでたりいためたりして朝食のおかずを作ることができる。
(生活の技能)
- ・生活時間の有効な使い方や栄養のバランスを考えた朝食のおかずの整え方を理解する。
(家庭生活についての知識・理解)

(2) 指導上の工夫点

- ① 個に応じた指導の工夫（個別調理実習）
 - ・調理台を効率よく使用するために3人組のグループを編成。
 - ・どの児童にも確実に調理の技能を身につけさせるための個別調理実習。
- ② 家庭との連携の工夫
 - ・調理のポイントなどを調べるための家庭でのインタビュー。
 - ・調理の技能定着のため、練習カードを活用。
 - ・家庭科学習への協力を求めたり、学習の様子を紹介したりするため、学級便りを発行。
 - ・学校公開日における調理実習の実施。
- ③ 実物の提示や写真による資料の工夫
 - ・実物の野菜で切り方を提示。
 - ・写真による切り方カードの利用。
- ④ 地域のスーパーとの連携の工夫

・地域のスーパーで、商品の表示などを見て、児童が材料を購入。

⑤ 評価方法の工夫

- ・ワークシートの活用。
- ・個別調理実習による行動観察。
- ・相互評価カード・自己評価カードの活用。

B-1 題材の指導と評価の計画 **B-2 家庭との連携** **B-3 実物資料**

B-4 ワークシート

3 指導の実際 (本時の展開 三次 8. 9. 10/11時)

(1) 小題材名 「朝食に合う三色野菜いためを作ろう」

- (2) ねらい
- ・いためやすいように材料を切り、フライパンを安全に扱いながら、順序よく材料を入れていためることができる。
 - ・三色野菜いために他の材料を加えるなど、工夫して調理することができる。

学習活動	児童の反応	評価 (○) 支援 (●) 留意点 (・)
2. 三色野菜いためを作る。	<p>先にちくわを入れるよ。その後、かたいものからいためるよ。 調理</p> <p>サポーター 強火でさっと炒めるんだよ。</p> <p>観察 材料を分けておいてあったから、手際よくフライパンに入れられるなあ。</p>	<p>○材料を順序よく入れ、適度なかたさに炒めることができる。</p> <p>(生活の技能) (行動観察・相互評価・自己評価)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・炒めすぎないように声をかける。 ●炒める順番がわからない児童には、かたいものから順に炒めることを確認する。 ●手際よく材料を入れられない児童には、サポーターの児童に手渡してもらうように声をかける。

C-1 指導案 **C-2 自己評価カード** **C-3 相互評価カード**

C-4 実習の様子

4 成果と課題

(1) 成果

- ① 個別調理実習により、児童の意欲が高まり、家庭で練習してくる児童が増えたので、技能を高めることができた。
- ② 家庭でのインタビューにより教科書には出ていない調理法が分かり、児童の意欲につながった。また、練習カードの活用や学級便りなどにより、保護者の意識を高めることができた。
- ③ 実物の提示や切り方カードの活用により、調理に自信のない児童に対し支援できた。
- ④ 地域のスーパーとの連携により、消費者としての意識を高めることができた。また、食品の保存方法についても理解を深めることができた。
- ⑤ ワークシートの活用により、評価を次時の指導に生かすことができた。また、個別調理実習により、担任一人でも行動観察で評価しやすくなった。また、判断の基準を明確にした自己評価カードや相互評価カードの活用により、担任の気づかなかった点を評価できた。

(2) 課題

技能が定着する時間を確保して評価を行いたい、家庭の事情により練習回数にばらつきのあることや、学校の授業でも回数をこなせないため、どの時点で技能の評価を行うのかということについて課題が残る。

D-1 成果と課題