

## D-1 成果と課題

### 6. 実践を終えて

#### (1) 成果

##### ① 学習指導について

個別調理実習では、1人で調理をするという緊張感から調理実習に向けて児童の意欲が高まり、家庭で練習をしてくる児童が多くなった。また、実習では調理の苦手な児童も一生懸命頑張り、どの子も調理の全ての過程を体験することができた。

家庭でのインタビューにより、青菜をゆでるときには、塩を入れるとよいことや、たまごをゆでるときには酢を入れるとよいことがわかり、自分たちの学習という意欲につながった。また、材料の工夫で各自の作り方が違ってきたので、家の人に相談して作り方を確認することがとても重要になった。このように家庭との連携を図ることにより、学校公開日に行った調理実習当日には、思ったより保護者の参加があった。子どもが調理をする様子を見ながら、家でもっと調理をさせないとうまくならないという感想もあり、家庭科で学習したことが、児童の生活に生きていくという期待も持てた。

調理実習のときに、実際に切った野菜を見本として置いたことで、野菜の長さや厚さにこだわって熱心に切っている児童が多かった。また、見本を見ても切り方がわからない児童には、野菜の切り方カードを見せたことで、調理がスムーズに進んだ。

調理実習の材料をスーパーに買いに行ったときには、野菜を手に取り、切り口を見比べたり、生産地を気にしたり、食品の表示を気にしたりして熱心に買い物をしていた。中には商品についてわからないことを店員にたずね、購入している児童もいた。このように、担任が一括して材料を購入したときに比べ、消費者としての意識を高めることができた。また、購入した材料を学校に持ち帰り、児童に片付けさせたため、どの食品を冷蔵庫に入れるかなど、食品の保存方法についても理解を深めることができた。

##### ② 評価について

ワークシートを活用して個々の児童の学習状況を捉えることにより、次時の指導に生かすことができた。例えば、事前に調理計画を見ることで、指定の野菜以外の工夫をしていない子どもには、調理実習の時に用意した材料の中から工夫するよう声をかけたり、他の子どもの工夫を紹介したりしていろいろな工夫のある三色野菜のための学習へと展開できた。

子どもたちに三色野菜のためのときの自己評価や相互評価のポイントを明確に伝えることで、三色野菜のための1人で作るための課題を把握しやすくなった。その結果、実際に調理をするときには、そのポイントに気をつけて調理をしていたため、「努力を要する」と判断される児童はいなかった。

以上のように、題材を通して評価をしつつ、次時の指導に生かすことが家庭科の授業においては大変重要だと感じた。そうすることで、授業の内容が児童の生活に結びついたものになり、また、授業で学習したことが、児童の生活の中で生きてくる。

本時における評価に関しては、1時間に調理する児童が12人と人数が少なくなり、以前のグループ学習のときより評価しやすくなった。また、担任の気づかなかった点については、子ども達の相互評価をもとに評価することができ、大変よかったと思う。その際に、判断の基準を明確にして児童に伝えることで、評価のばらつきが少なくなり、教師の評価の参考となるものが多かった。また、記号だけでなく、評価の理由を書かせたことは、児童に責任感を持たせ、熱心に評価をすることになった。

#### (2) 課題

家庭科の技能を確実に身につけさせるためには、家庭での練習が大変重要である。今回の実習に向け、以前よりは練習をしてきた児童が多かったが、それでも児童によって練習回数にばらつきがあり、はたして技能が身につくほど練習できたのかということが課題である。

また、どの時点で技能の評価を行うのかということについても課題が残る。この題材を学習した後、夏休み中にも調理の練習をするようにし、次の題材での技能の評価をその児童の評価とするのがよいのかもしれない。

