

事例13 題材「かんたんな調理をしてみよう」

## 児童が自ら課題を感じ解決する取り組み

家庭 第5学年

小松市立日末小学校・教諭

### 1 事例の概要

家庭科のねらいを達成するためには、児童に自らの生活を見つめさせ、何らかの課題を感じそれを解決したいと実感させることが大切である。本校は文部科学省指定の食育研究推進校として「食」に関する研究を行っており、保護者や地域の方の関心も高い。そこで「食」の内容を中心に、児童が主体的に課題を解決し、実生活に活かせる力を育ていけるよう実践に取り組んだ。

調理に関しては全く経験のない児童から、毎日自分の朝食を作る児童まで様々な実態があり、個に応じた指導の工夫が必要である。また、嫌いな食べ物として「なす」「ピーマン」「玉葱」「人参」などの野菜を挙げる児童が多い。野菜が苦手という実態を課題として共有し、野菜のよさや味を知り、実際の食生活で選んだり作ったりできる学習題材を設定していくことにした。

#### A-1 アンケート

### 2 実践内容

#### (1) 題材の目標

- ・調理に関心を持ち、野菜をゆでることを生かして野菜サラダを作ろうとする。  
(家庭生活への関心・意欲・態度)
- ・ゆでた野菜を生かしたサラダ作りの調理計画を考えたり、食品にあった切り方や洗い方、ゆで方を工夫したりすることができる。  
(生活を創意工夫する能力)
- ・食品にあった洗い方や切り方、ゆで方ができ、衛生や安全に気をつけて野菜サラダを作ることができる。  
(生活の技能)
- ・野菜をゆでることの良さがわかる。食品に応じた洗い方、切り方、ゆで方や、衛生や安全に気をつけた用具の取り扱い、野菜サラダの作り方がわかる。  
(家庭生活についての知識・理解)

#### (2) 指導上の工夫点（視点）

- ① 児童主体の問題解決的な学習の工夫…「五感」を生かす  
ゆでることで起こる変化に着目させ、なぜ野菜をゆでると良いのかに気づかせた。「生では固くて食べにくい野菜」「生でも食べられるがゆでた方が食べやすい野菜」の「生」と「ゆでたもの」を用意し、触ったり匂いをかいだりの五感で、ゆでることの良さに気づかせた。
- ② 実践的・体験的な学習活動の工夫…「〇〇名人になろう」  
ブロッコリーや人参など、食材に応じた洗い方や切り方、ゆで方を考えさせ工夫させた。そして「用意名人」「包丁名人」「片づけ名人」になるためのポイントを明確にし、児童自身がそれを確かめ合い意識して授業に臨むようにした。
- ③ 個に応じた指導と評価の工夫…「名人」判定（相互・自己評価）、「ホームカード」  
授業で確認し合った「名人」のポイントを思い出させ、グループ内での教え合いを勧めた。また「ホームカード」で個々の関心にあわせて家庭での実践を勧め、補充・発展のひとつとした。自分の家族からも評価を受けることで、日常に生かしていく態度を高めさせた。
- ④ 家庭との連携…学年通信と「ホームカード」  
学年通信を通じて授業の様子を知らせ、家庭でも取り組んでみるようお願いした。また、学

習カードに、家の方からの一言や「我が家のコツ」を書くスペースを用意した。

⑤ 学校栄養職員、栄養教諭との連携…専門的な知識と技能を持つ「食」のプロとのT T

学校栄養職員と連携した授業研究も試みてきた。昨年度、卒業後の進学先の中学校に栄養教諭が赴任し、この方との連携も可能となった。

<b>B-1 2年間を見通した「食（調理）」領域の題材配列</b>	<b>B-2 題材の指導計画</b>
<b>B-3 「〇〇名人」カード</b>	<b>B-4 ホームカード</b>
	<b>B-5 学年通信</b>

3 指導の実際

学 習 活 動	教師の働きかけ（・）支援（○）と評価（☆）
2、本時の課題をつかみ、課題について予想する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px;">             ゆでると、何かわるのだろうか。野菜をゆでるとどうなるだろう。           </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・固い食品が柔らかくなり、食べやすくなる。</li> <li>・生で食べるより、おいしくなる。</li> </ul> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 5px;">             はっきりしないよ。調べてみたい。           </div> 3、ゆでる前とゆでた後の食品を五感を使って調べる。 <「ゆでゆで大実験」をして、ゆでる前の食品と、ゆでた後の食品を比べてみよう>	(T1) <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px;">             ・家庭でよく食べる食品を想起させ、ゆでるとどんなことが変わるか予想させる。              ・話し合う中で、調べたいという意欲を持たせる。           </div> (T2) <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px;">             ・食品の下ごしらえをしておく。ブロッコリー、ニンジンなどはゆでておく。           </div>

<b>C-1 指導案</b>	<b>C-2 グループ用ワークシート</b>	<b>C-3 個人用学習シート</b>
----------------	------------------------	---------------------

4 成果と課題

(1) 成果

昨年度は「ゆでゆで大実験」を観察だけで終わっていたが、今年度は1時間目に観察、2時間目に児童にゆでる体験をさせた。関心・意欲や理解が高まり、すぐに調理実習に入ることができた。また、生とゆでの比較観察で「五感」の視点を確認し、最初に「手、鼻、目」最後に「口（食感）」で確認させたことで、児童からの発見がまとめやすくなり効果的だった。

「〇〇名人」の定義を確認したことでポイントが明らかになり、実習活動で具体的な指標として取り組む姿が見られた。また「ゆでゆで実験ホームカード」で、学校では取り上げなかった野菜に挑戦することができた。児童は家庭でのコツや感想を聞くことができ、保護者の方々の学習への関心も高まり効果的であった。また、食育の研究の一環としての活動も紹介することもでき、家庭科での学習が学校や地域全体での取り組みに生きていることを理解して頂けた。

栄養職員及び栄養教諭の方に専門的な知識や技能を指導して頂いたことで、児童の理解が深まり、意欲が高まった。また、中学校の栄養教諭の方に、中学校での学習が小学校の学習の上に成り立っていることを教えて頂いたことは、児童の学習の意欲付けになったと考える。

(2) 課題

「ゆでゆで大実験」のときはグループ内評価も可能であったが、調理実習になると時間的にも難しい。評価する時間帯やポイントを適宜確かめ、しっかり評価し合えるようにしてはならない。また、栄養職員や栄養教諭の方に、授業のどの場面に入って頂くのがより効果的かさらに考えていく必要がある。そして、中学校での学習の基礎となるために、小学校ではどのような学習計画がいいのか題材ごとに教材研究を進めて、小中連携を図っていきたい。