

家庭科

水野郁代

1 めざす子どもの姿

家庭科教育は、子どもが自分や家族の生活に関心を持ち、人のかかわりや衣食住の生活について自立の基礎を身につけ、これらを自分の生活に活用して、家庭生活をよりよくしようとする実践的態度を育てることである。そのためには、単なる知識や技能の習得に終わることなく、それらを再構築しながら積極的に活用し、自らの課題の解決をめざして生活を工夫したり創造したりする能力の育成を重視していきたいと考えている。

そこで、昨年度より、家庭科の本質を「家族の一員として家庭生活をよりよくしようすること」本質にもとづく基礎・基本を「よりよい生活をめざし主体的にかかわり創意工夫しようすること」として研究をすすめてきている。

これらをふまえ、今年度は次のような子どもの姿を家庭科の授業においてめざしていく。

家庭生活の中から課題をとらえ、
工夫し解決していこうとする姿

家庭科の主な学習対象は、身近な家族や家庭生活である。ところが、子どもたちは家庭の仕事をする経験が少なく、家庭生活を意識しないまま日常生活を過ごしていることが多い。

そこで、自分の生活の場である家庭生活を見つめる、見直すことから学習をスタートすることが大切であると考え。見つめることで、ふだん何気なく過ごしていて気づかなかった日々の生活が見えてくる。家庭生活へ関心を持ち始め、「へえ知らなかった」「なぜなんだろう」「どうすればいいのだろう」「もっと詳しく知りたい」「やってみたい」「自分もできるようになりたい」「自分の生活に役立てたい」などの思いや願いが生まれ、課題として把握することになる。このように自分の家庭生活を見つめ今まで見ていなかったことや気づいていなかったことに目をむけ、そこに課題をとらえようとする姿をめざしたい。その姿は、家庭生活を支えている家族や近隣の人々などの「人」衣服や食物や住居、金銭や時間の使い方などの「もの

こと・仕事」のかかわりで自分活を見つめ、家族の中の自分を知り、なりたい自分をイメージできることでもある。

次に、工夫し解決していこうとする姿とは、自分なりの思いを持ち、家庭生活とかかわりながら創意工夫して主体的に課題解決しようとする姿である。創意工夫とは、それまでの生活経験や既習の知識や技能、自分のもっているよさや可能性を生かしながら、課題解決のために調べたり、考えたり、試したり、判断したりすることである。実践的・体験的な学習を通して、必要とする知識や技能などを獲得し、工夫して解決することになる。

先に記しためざす姿は、獲得した知識や技能を生かし、自分の家庭生活をよりよくしようとする主体的に働きかける姿、実践していこうとする姿も含めた姿を考えている。家族の一員としての自分のあり方を考え、学習したことを家庭生活の中に生かしていくとともに、地域の一員として自分が住んでいる地域にも目を向け、近隣の人々とかかわりの中でも生かし実践してほしいものである。

自分の家庭生活から課題をとらえ、その課題に対して自ら働きかけ、工夫し解決する。さらに、それを自分の家庭生活に生かし、実践化していく。学習したことを生活に生かし、生活から課題をつかむことを繰り返すことにより、家族や家庭生活に対する見方・考え方が深まり、家庭生活に必要な知識・技能がさらに身につく家庭生活がよりよいものになっていくのである。また、全体学習の場で、級友と互いの考えを共有化し、周りの考えを取り入れることにより、さらに家族や家庭生活の理解を深めていくと考える。

家庭生活は生涯続くものであり、だれもがよりよい生活をしたと願っている。小学校で身につけるべき基礎・基本は、将来、豊かな家庭生活を営む基礎として生涯学習につながるものであると考える。

2 めざす子どもの姿に迫るために

(1) 家族や家庭生活へ目を向けるための

自発的なはたらきかけを促す

子どもの家庭生活の実態は様々である。毎日の生活の場であっても生活経験や興味・関心の寄せ方は一様ではないし、多くの子どもは家庭生活を意識せずに過ごしているのが現状である。

そこで、毎日の生活で気づいていないことや見えていないことに対して関心を向けたり調査観察する期間を設けたりして、まず、子どもが自分の家庭生活をよく見つめることができるようにする。また、身近な生活から子どもにとって驚きや意外性のあることなどを提示して、共通の出会いを工夫し、それぞれが家庭生活に対する自分なりの見方・考え方をもてるようにしていきたい。

(2) 課題をとらえることができるように

自分の思いや願いの表現を促す

子ども自らが課題をとらえることができるようにするには、自分の家庭生活を自分の目で見つめることにより生まれた驚きや共感、疑問、そして、自分でもできるようになりたいという願いなどを大切にしたい。一人一人の素朴な思いや願いが全体の場に出されることにより、問題意識が芽生え、課題をもつことになる。そのために、自分の思いや願いを表現する場を設定し、教師は、子どもが思いを表現しやすい雰囲気づくりに心がける。さらに、発言だけでなくつぶやきやノートの言葉、調べ活動の様子などからも子どもの思いや願いを取り上げるようにする。そして、子どものもった課題が学習のねらいにつながるように支援することが大切であると考える。

よし的確な課題を立てられるように題材の特徴をとらえた多様なふりかえりの方法を活用する。そして、「何について、どのようなことをいかに見つめ直すか」など、ふりかえりの視点をはっきりさせて子ども自身が題材についての自分の実態を把握できるようにする。また設定した課題が自分の家庭生活に生かせるかどうか見極めさせることで、子ども自身が自分の課題に納得して追求していけるようにする。そうすることで、課題に対する追求意欲も高まると考える。

課題設定後には、既習の知識や技能を想起させ、追求方法やかかる時間などを計画立案し、子ども自らが課題解決していくように促していきたい。その際、多様な資料を用意したり、学

習形態を配慮したりして、自分なりに工夫して追求できるようにしたい。

(3) 互いの見方・考え方の共有化を図り

自分の考えの再構築を促す

自分の課題解決にあたって子どもは意欲的に取り組むであろう。しかし、子どもの家庭環境や生活経験は一人一人違い、家庭生活に対する考え方や解決の仕方も様々である。そのため、互いに考えていることが分かりにくかったり、自分の生活とかけ離れたものになってしまったりするおそれがある。

そこで、実際に試してみたり、実践的・体験的な活動の場を設けたりしながら、互いの見方考え方を深め合うようにする。また、追求後の発表や家庭実践報告会などで友達と交流を図るようにする。そこで自分の見方・考え方が他に認められると、自分の追求活動に自信をもち、より意欲的になるであろう。自分とは異なる追求方法や見方・考え方に触れることで、他の見方・考え方のよさを取り入れたり、見直したりして、自分の考えの再構築を促していきたい。そのことで、家族や家庭生活への関心や理解も一層深まると考える。

(4) 自己評価活動で

自己の高まりの自覚を促す

自分の生活を見つめた当初の思いがどのように変容したかを自覚することは、家族や家庭生活への思いが深まるとともに、自分で解決した自信につながると思われる。

そこで、単元の過程に自己評価活動を位置づけ、分かったことやできるようになったこと、家族や家庭生活に対する新たな思いや自分で生かしてみようと思ったことなどを適宜、授業の終わりに記録しながら学習を進めたい。それを単元の終わりにもう一度ふり返ることにより、新しい知識や技能を獲得した自分、自分なりに工夫して解決しようとした自分に気づき、次への見通しや意欲をもつようにしたい。

また、学習したことを家庭で実践したときには、家庭実践カード(チャレンジカード)にその様子を記録する。自己評価に加えて、家族や友達からの評価を効果的に組み入れていくことにより、互いのよさやがんばりを実感し合うと共に、自己の高まりや可能性を自覚できるようにしていきたい。人から認められたり、家族から励まされたりすることで子どもはさらに自信をもって次の活動に励んでいくものと考えている。

3 実践例 ー5年ー

(1) 単元名 わたしにまかせて ～簡単な調理をしてみよう～

- (2) 目標
- ・野菜サラダ作りを通して、調理への関心を深めるとともに、基礎的な調理技能を身につけ、自分で調理する喜びを味わうことができる。
 - ・野菜サラダの作り方がわかり、自分や家族のために工夫して実践しようとする。

(3) 指導にあたって

本單元におけるめざす子どもの姿について

本単元の基礎・基本は、自分でも簡単な調理ができるように、洗う、切る、調味するといった基礎的な技能を習得しようすること、実習したことを生かして家族のために自分なりに工夫して野菜サラダを作ろうとしていくことである。

児童の食に対する関心は高く、家庭科で一番やりたいと思っているのが、調理実習である。調理は身近なものであるが、経験の少ない子どもの中には不安をもつ子もいる。包丁を扱うことは大人にとってはたいしたことではないが、子どもにとっては、とても難しいことだろう。生活経験の差から生じる個人差は大きい。

そこで、本單元では初歩的な野菜サラダを取り上げ、必要な調理技能が身につくような体験的な活動・実習を行い、一人でもできるという喜びと自信をつけさせたい。そして、これなら自分の家でもやれる、またやってみたい、〇〇の好みのサラダにしたいなど、自分の家庭生活に生かしたい、役立てたいという主体的な態度が育つようにしたい。

家庭科で掲げたいめざす子どもの姿「家庭生活の中から課題をとらえ、工夫して解決していこうとする姿」を本單元を通してみた場合、「野菜サラダ作りについて調べたり実習したりすることを通して、すすんで基礎的な知識や技能を身につけ、自分の食生活に生かしていこうとする姿」である。決められたサラダを作るのではなく、それぞれの家庭で工夫してサラダを作っていく姿や身につけた技能で新たな料理にチャレンジしていく姿など実践的な姿を期待している。

めざす子どもの姿に迫るために

① 調理に目を向けるための自発的な働きかけを促す

「食べる」ことに対する子どもの関心は高く、自分一人でも簡単な調理ができるようになりたいという思いをもっている。しかし、家の人が工夫して調理するところをよく見る機会や自分で調理する機会があまり与えられていないのが現状である。そこで、きゅうりを切る活動を取り入れ、その技能で簡単な野菜サラダができることに気づかせたい。また、家で食べている野菜サラダについて調べる活動を通して、調理への関心や意欲を高めていきたい。

② 一人一人の思いや疑問の表現を促す

それぞれの家で食べている野菜サラダの材料や味つけなどについて話し合うことから学習課題をつかませたい。「サラダといってもぼくの家と入れるものがちがうな」「材料の組み合わせや味つけを工夫すれば、いろいろな野菜サラダが作れそうだ」「自分でも野菜サラダを作れるようになりたいな」「どうしたらおいしいサラダができるかな」などという思いや疑問をもつ子もいるだろう。そのような気づきや思い・疑問を出し合い、わたしのオリジナル野菜サラダ作りへと学習をすすめていきたい。そして、初めに自分の作りたい野菜サラダのイメージ図をかくことにより、どんなことを調べたり試したりするとよいか見通しをもたせたい。

③ お互いの作り方の共有化を図る

オリジナルドレッシング作りや野菜サラダの調理実習のあとに、お互いに試食し工夫したことや感想・意見などを交流する場を設ける。そこで、友達のよさや友達からのアドバイスを取り入れ自分の野菜サラダを一層よいものに修正したり、自分の野菜サラダ作りには自信をもたせたりして、実践意欲を高めたい。

④ 自己評価活動で自己の高まりの自覚を促す

野菜サラダ作りに関して、わかったことやできるようになったこと、思ったこと、自分の食生活に生かしたいことなどをその都度記録に残しながら学習をすすめ、子どもなりに自分の変容を自覚できるようにする。また、野菜サラダ調理実習の交流会や各家庭で実践した家族のための野

菜サラダ作りの報告会では、自己評価に加え、友達や家族の評価をもらい、次の実践への励みにしたい。

単元計画（総時数6時間）

| 主な活動と内容 | めざす子どもの姿に迫るために | 評価のポイント |
|---|----------------|--|
| <p>1 自分で作った料理の調理経験を出し合う 調理するとき 気をつけることについて話し合う 〈衛生や安全に気をつけて きゅうりを切ってみよう〉 家ではどんな野菜サラダを作っているか調べ 発表する</p> <p>わたしのオリジナル野菜サラダを作ろう</p> <p>自分の作りたい野菜サラダのイメージ図をかく</p> | ①②④ | <p>きゅうりを切る活動や家庭での野菜サラダ調べを通して 野菜サラダ作りに関心をもつことができる</p> |
| <p>2 〈野菜サラダをおいしく作るには どうしたらいいかな〉 ・材料選び ・作り方 ・味つけ ・見た目 〈自分のサラダにあうオリジナルドレッシングを作ってみよう〉 フレンチソースを基本に 工夫して好みの味に作る 試食 交流</p> | ③④ | <p>自分なりの思いをもって野菜サラダを作ろうとしている</p> |
| <p>3 〈オリジナル野菜サラダの実習計画を立てよう〉 ・材料と分量 ・手順 ・用具や器具の扱い方 ・自分なりの工夫 実習計画を発表し合い 確認する 〈計画にしたがって おいしい野菜サラダを作ろう〉 各自 実習計画に従って 調理実習 試食 あとかたづけ 〈調理実習をふりかえろう〉 ・うまかったこと ・楽しかったこと ・反省点 ・友達の工夫やよさ</p> | ③④ | <p>自分なりに工夫して野菜サラダの調理計画を立て野菜サラダを作ることができる</p> |
| <p>4 〈家族のために○○サラダを作ろう〉 学習をもとに 家族のために作る野菜サラダの実践計画を立てる ・ネーミング ・材料 ・だれのための ・願い ・工夫点</p> <p>家庭実践報告会を行い 実践の様子を交流する</p> | ③④ | <p>今までの学習をもとに家族のことを考え 野菜サラダを作ろうとしている</p> |

(4) 本単元における授業の実際と考察

本単元でのめざす姿は、「野菜サラダ作りについて調べたり実習したりすることを通して、すすんで基礎的な知識や技能を身につけ、自分の食生活に生かしていこうとする姿」である。その姿に迫るために、先に述べた①から④の手だてをとり、学習過程の中に四つの主な評価ポイントを設定し、実践を進めてきた。その評価ポイントにそって、子どもがどのような思いをもっていったかを追っていき、めざす姿に迫ることができたのか、手だての有効性も含めて考察していく。

① 課題〈わたしのオリジナル野菜サラダを作ろう〉をつかむ

きゅうりを切る活動や家庭での野菜サラダ調べを通して、野菜サラダ作りに関心をもつことができる

「食べる」ことに対する関心は高く、家の手伝いで、また生活科の学習で包丁も使ってきている。しかし、包丁の正しい使い方は身につけておらず、不安な子もいるので、包丁を正しく使ってきゅうりを切るという共通体験からスタートした。

包丁の正しい使い方を調べ、師範を見た後で一人1/2本のきゅうりを輪切りにした。その際、正しく包丁を使うことができているかにつ



きゅうりを切る練習

いて自己評価に加えて相互評価を取り入れた。二人組となり、①包丁の握り方と握る位置②きゅうりの押さえ方と手や指の動かし方③まな板と体の位置④切ったきゅうりの厚さ、について互いにチェックし合った。友達に見てもらいときには声をかけてもらっていたので、ほとんどの子が正しい使い方できていた。中には、お母さんのやっているのをまねてきゅうりを回しながら切ってみるとうまく切ることができたとか、包丁を押して前に出すようにして切ると楽に切ることができるとわかったとか、切るときのコツをつかんだ子もいた。しかし、ほとんどの子は同じ厚さにそろえて切ることまではできなかった。「お母さんは簡単そうに薄くきれいに切っているけど、とてもむずかしかった。もっと練習したい」とか、K児のように「包丁の使い方をマスターしたい」という声が多くあがった。きゅうりを切ることを通して、子どもは調理技能を身につけたいという思いをもつことができたようである。また、S児のように包丁を使う不安がなくなり、自分で調理したものを食べる喜びを味わうことができたのもよかった。

次に、切ったきゅうりでどんな料理ができるかについて話し合い、野菜サラダや酢の物、冷やし中華のトッピングにといろいろな料理ができることに気づくことができた。そして、切るときの包丁の扱い方がわかったので、トマトやキャベツなども切ったら、おいしい野菜サラダを作ることができることを話し、家でよく食べる野菜サラダにはどんなものがあるか調べてくることにした。

みんなの家でよく使われる野菜サラダの材料を出し合った結果、次のようなことを発見することができた。生で食べられるものだけでなく加熱して使う材料があること、自分の家では入れたことのない材料やクレソンやラディッシュなど初めて知ったものもあること、手作りドレッシングで味つけしている家もあること、50種類以上もサラダに使える材料があり材料の組み合わせ方や味つけ次第でいろんなサラダができることなどである。その発見に驚くとともに、自分の家では入れたことのない材料を使って野菜サラダを作って食べてみたい、好みの材料や味つけでおいしいサラダを作りたい、ドレッシングもいろんな味で試してみたいといった意欲的な発言が出てきた。また、調べ活動の段階ですでに作りたい野菜サラダについて書いてくる子もいて、38人それぞれがオリジナル野菜サラダ作りに挑戦しようということになった。自分なりの課題意識をもたせる上で、きゅうりを切る練習や自分の家の野菜サラダ調べは効果的であったと考えている。

② 自分なりのオリジナル野菜サラダを考える

自分なりの思いをもって、野菜サラダを作ろうとしている

ア 自分の作りたい野菜サラダのイメージ図をかく

オリジナル野菜サラダを考えるにあたり、子どもの好みや意欲・技能を考慮して次の条件を提示した。①材料は5つまで②材料の半分以上は野菜にする（色の濃い緑黄色野菜も入れる）③自分の力（技能）でできそうなもの④40分以内で出来上がるものの4つである。

①の材料の数については、初めての調理実習としては数が多いのではないかと迷った。しかし、子どもなりに工夫をこらすことができ、オリジナルらしさを出すことができたので、材料の数は5つでよかった。自分なりの野菜サラダ作りということで、自分の好みの材料を使い、おいしいサラダ、すてきなサラダにしようとして一生懸命であった。子どもの選んだ材料はきゅうり、レタス、トマト、ミニトマト、にんじんキャベツ、ブロッコリーなどの野菜にハムやゆで卵、コーンなどを加えるサラダが多かった。中にはじゃがいもを使いたいと言う子もいたので、その子に対して「まだ包丁で皮をむくことや芽をとる練習をしてないから時間内にできるかな」と再考を促してみた。しかし、どうしても入れ

きゅうりを切って、大きさを細くしたりするのがたいへんでした。ほうちょうの使い方を覚えたら、きゅうり、にんじんなどいろいろなものを切れるようになる。これからほうちょうの使い方をかんばきにマスターして家で使っていきたいと思っています。

K児のふりかえり

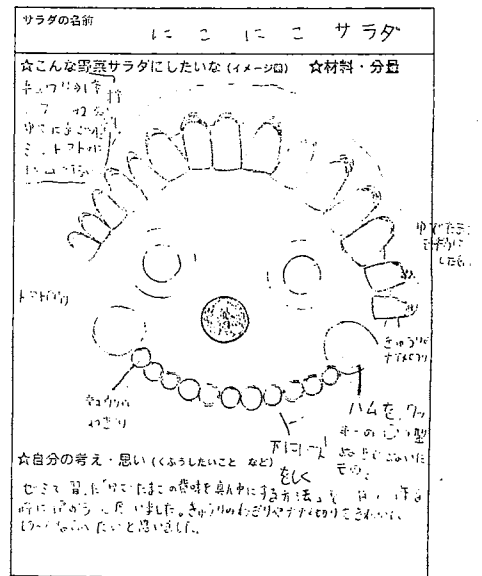
前までほうちょうを使うのは、少しこわいなあと感じていたけど、あまりこわくなくなったので、よかったです。私はあまりきゅうりが好きではなかったけど、みんなで切って食べたるととてもおいしく感じました。でも、もっと厚さをそろえられるようになりたいです。

S児のふりかえり

たいとのことだったので、皮むき器を使うように指示した。その子は、調理計画を立てる前に、家でじゃがいもの皮をむき、ゆでる練習をし、時間内にできるか進んで試してきた。また、ゆで卵を入れる子も好みの固さのゆで卵を作るにはどうしたらよいか調べてきた。やはり自分の考えたサラダを自分一人で作るのだという思いが強かったため、自ら調べたり、試したりと積極的に取り組むことができたと考える。

材料を決めた後、出来上がりのイメージ図をかく活動を取り入れた。それにより、材料をどのように切るのか、材料はどれくらい必要なのかについて考えることができたし、わからないことは調べてこなければという実習への見通しをもたせることができてよかった。また、出来上がりのイメージや思いからサラダに「にこにこサラダ」とか「緑の花びらサラダ」「健康サラダ」など思い思いの名前をつけ、自分の野菜サラダに対する思いを膨らませることができたのもよかった。しかし、オリジナルということを強調しすぎたからか、Y児のように美しくすてきに飾ることにウエイトがかかってしまった子が多く、かくのに時間がかかってしまうという課題も残された。

わたしの
ほくの オリジナル野菜サラダを作ろう!
5年1組()



Y児のかいたイメージ図

イ オリジナルドレッシング作り

<自分の考えた野菜サラダをおいしいサラダにするにはどうしたらいいのだろう>と投げかけ、話し合いをしていった。事前に家で聞いてきている子もいて、新鮮な野菜や旬の野菜を使うといいとか、切り方やゆで方を考える、色どりよく盛りつける、冷やしてから食べる、サラダにあった味つけにするなど教師が想定していた意見が出てきた。そこで、オリジナルサラダにはオリジナルの味つけにしようということで<自分のサラダに合ったおいしいオリジナルドレッシングを作ろう>とすすめていった。

まず、計量スプーンの使い方を説明しながら基本のフレンチソースの作り方を師範して見せ、自分だったらそれに何を入れたいか数人に聞いた。入れるものとして用意したものは、ゴマ油、レモン汁、りんご汁、しょうが汁、醤油、マスタード、にんにく、わさび、ねり梅、カレー粉、ヨーグルト、マヨネーズ、パセリ、オリゴ糖などである。数が多かったため、とにかく入れて味見し、また入れてと、見通しのないまま入れる子が出てきた。いろいろ入れるものがありすぎて、味の変化ばかりに関心が向いたようである。また、きゅうりを切ったとき塩をかけすぎて塩辛くなったことを思い出させ少しずつということを意識させようとしたが、子どもにとって少々のはずかしさを感じたことでもあった。とは言え、やはり分量的なことをきちんとメモさせ、少しずつ入れてみるようにするべきであった。そうしないと、せっかくおいしい味を見つけても、同じ味を作ることはむずかしいからである。今回、ドレッシングを作る知識をつけることはできたと思われるが、基本のフレンチソースの味をよく味わわせてから自分のサラダだったらどんな味のドレッシングにしたいか考えさせ、加えるものを1つか2つにしぼってするとよかった。また、今回レタスにかけて試食したので、ほんとうに自分の考えたサラダに合うかどうかの判断はむずかしいと思われた。そこで、やはり本時の課題は<自分の好きな味のドレッシングを見つけよう>が適切だったように思われる。

オリジナルドレッシングを作った後、右のカードのように友達に味わってもらい、感想や意見をもらうという相互評価を取り入れた。一人一人作るサラダがちがう上に目の前にサラダがないのに評価するというのは無理があった。それでも、子どもなりに自分の好みや友達のサラダの材料をもとに、感想やアド

<オリジナル・ドレッシングソースを作ろう!>
5年1組()

| | |
|--|--|
| <p>①フレンチソースの材料(2人分のゆかり)</p> <p>塩.....10g(小さじ1/2)</p> <p>醤油.....10g(小さじ2)</p> <p>サラダ油.....10g(大さじ1と小さじ1)</p> <p>こしょう.....少々</p> | <p>②レモン汁.....少々</p> <p>ごま油.....少々</p> |
| <p>よくふろしたことを</p> <p>①準備器具や用具を正しく使えたか(○)</p> <p>②お味の塩にうまくできたか(○)</p> <p>③おとれたづけはきちんとできたか(○)</p> | <p>*友達からの一言</p> <p>「ゴマ油の味がおいしいです。」</p> <p>「レモン汁がきいてるけど、ゆかりでおいしいよ。おいしいね。」</p> <p>「レモン汁とごま油がよかった。」</p> |
| <p>④感想づいたことや感想</p> <p>「レモン汁も入るときいて、また、ゆかりも入るとおいしいよ。」</p> <p>「お醤油も入るとおいしいね。」</p> <p>「サラダ油も入るとおいしいね。」</p> | <p>*友達の話を聞いて思ったこと・次に生かしたいこと</p> <p>「おいしいゆかりも入ると、また、ごま油も入るとおいしいよ。」</p> |

ドレッシング作り
ふりかえりカード

バイスを書いていた。子どもは友達からの一言カードを読み、「友達に美味しいと言われてうれしかった」とか、「醤油の味がよかったと言われたから、今度も入れようと思う」とか、「ちょっとレモンの味がきついという人がいたから、レモンの量に気をつけて作った方がいいなと思った」とか書いていた。友達からの一言が、自信になったりおいしく作るためのアドバイスになったようである。また、子どもは、自分の作ったドレッシングを瓶に入れ、そこに原材料を書いたラベルをつけ、家に持ち帰り、家の人にも試食してもらうことにした。そして、家の人に喜んでもらうことで自信をつけたり、家族好みにするにはどうしたらよい考えたりすることができ、次の調理実習や家庭実践への意欲づけとなった。

子どもはドレッシング作りを楽しいものだ、おもしろいものだと感じることで、調理の喜びを少しは味わわせることができたように思われる。また、今度はこんなふうになりたいという思いをもたせることができた点もよかった。ただ、分量的なことを意識し、正しく量るようにすべきであった。

③ 実習計画を立て、オリジナル野菜サラダを作る

自分なりに工夫して、野菜サラダの調理計画を立て、野菜サラダを作ることができる

子どもにとって調理実習は初めての経験になるので、まず調理計画の立て方・書き方を説明した。また、一人一人材料がちがうので、主な材料洗い方や扱い方のポイントも説明した。分量的な感覚がまだ身につけていないため、分量についても適切な量はどれくらいかアドバイスした。その結果、ほとんどの子が自分で調理計画を立てることができた。

子どもは、前回のドレッシング作りの経験を生かし、ドレッシングを工夫したり、切り方や盛りつけ方を工夫して作っていた。決められた時間内に一人で作らなければならないので、調理用具の数を確保するようにした。その結果、どの子も手持ち無沙汰になってしまうこともなく、前向きに実習に取り組むことができた。

実習後のふりかえりでは、①身じたくや準備はきちんとできたか②計量器具や用具を正しく使うことができたか③包丁は正しく安全に使うことができたか④野菜を上手に切ることができたか⑤味つけはうまくできたか⑥あとかたづけかきちんとできたかの6項目で自己評価をした。その結果、どの項目もほとんどの子が「よくできた」「できた」の評価だったので、どの子も初めての調理実習に満足することができたようである。それでも、「次回はレタスを少なめにするといい」「もっときれいに切ることができるよう練習したい」「食べやすい大きさを考えて作りたい」「分量を考えたい」「きれいに盛りつけたい」など、次につなげる感想がたくさん出されたことから、子どものよりよいものを求める姿勢がうかがえた。一人調理は、意欲を高めるだけでなく基礎的な調理技能の習得を図る上からも効果的であった。



調理実習-オリジナル野菜サラダ作り-

④ 家族のための野菜サラダ作り

今までの学習をもとに、家族のことを考え、野菜サラダを作ろうとしている

家族の好みを考えて材料や味つけを変えて作るという子もいたが、ほとんどの子は「自分がおいしいと思った野菜サラダを家族にも食べさせたいな」「実習でよくなかったところを直したり友達の良いアイデアをもらって家族に美味しいと言われる野菜サラダにしたいな」というような思いで家庭での実践を行った。

実践カードの報告によると、もう少し盛りつけをきれいにした方がよかったなど、もう少しこ

うしたらよかったという声も聞かれたが、家族に喜んでもらった、とてもおいしくできたきゅうりのななめ切りが上手にできたなど、自分のめあてを到達できたという報告が多かった。

Ｔ児は実習時のゆで時間や冷ます時間・味つけのことなどを思い出し、工夫しておいしく作ることができた。そして、家族全員に一言ずつお褒めの言葉をもらい、大変喜んでいった。Ｙ児は「家族の感激する様子を目の当たりにし、調理の大変さがふき飛んで楽しくなり、またがんばろう」と思ったそうである。他の子からも夏休みにまたチャレンジしたいと思う、今度はもっとゆでたり切ったりしたい、他の料理も作ってみたい、後片づけまできちんとやりたいなどと言う声が聞かれた。

実践カードに家の人からの一言という欄を設けたこともあってか、家族にがんばりやよさを認めてもらい、励ましの言葉をもらって自信をつけ、次の実践意欲をもつことができたようである。

⑤ 単元を終えて

今まで述べてきたように本単元では、進んでサラダ作りについて調べたり、包丁で切る練習をしたり、身につけたことをもとに工夫して作り食べようとしたりする姿が見られた。そのことから、食生活に関心をもち、調理の基礎的な知識や技能を身につけ、実践意欲も高まり、本単元のめざす子どもの姿に概ね近づくことができたと考える。

導入段階できゅうりを切る活動を取り入れたことにより、包丁を上手に使えるように練習しよう、他の材料も切って料理を作りたいという意欲をもたせることができた。また、家で野菜サラダについて調べる活動を通して、自分の家の料理や調理に目を向けさせることができた。また、全体場で調べたことを出し合うことで自分の家ではしないような野菜サラダがあることに驚き自分なりのオリジナル野菜サラダを作ってみようという課題意識をもたせることができた。

野菜サラダを作るにあたって、作りたいサラダのイメージ図をかく活動を取り入れたことにより、自分の選んだ材料をどのように調理したらよいか、何を調べたり練習したりしたらよいか見通しをもたせることができた。また、実習意欲を膨らませる上でもイメージ図は効果的であった。しかし、入れたい材料を決めてもイメージ図をなかなかかけない子がいた。すてきに飾りたい、友達とはちがうオリジナルにしたいという思いが強かったからか、よいアイデアを思いつくまで悩んでいた。オリジナルということを強調したり、自分のサラダに名前をつけるように指示したりしたからではないかと反省した。ドレッシングもオリジナルにしようとする自分のサラダに合うドレッシングを試し作りする活動を取り入れた。自分なりに工夫して作っていた子もいたが、いろいろなものを分量的なことも考えずに次々と加えてしまう子がいた。今後するときは、用意するものを厳選し、加える数を1つか2つにしぼって、計量スプーンできちんと計量しメモしながら好みの味を作るようにした方が効果的だろう。

本単元では、自己評価活動に加え、友達や家族の評価を取り入れた。きゅうりを切るときに二人組になって行った相互評価は、包丁の使い方のポイントを押さえながら見てもらうことができてよかった。ドレッシング作りや野菜サラダの実習では、試食してもらった人に一言感想やアドバイスをもらう形にした。おいしいかどうかという味に対する意見が多かったので、調理技能をはじめいくつかの評価観点を提示しておくよかったと反省している。単元の終わりに行った家庭実践時の家族からの評価は、子どもにとって自信や次への意欲になったので、今後も取り入れていきたいと考えている。毎時間の記録を見ても、できるようになった喜びや満足感、次への意欲がうかがえ、本単元の学習を通して自己の高まりを自覚することができたようである。

野菜サラダ作りにチャレンジ!

(家庭実践 カード抜粋)

| | |
|---|---|
| ○作った日 7月13日(日) | ○作ったサラダの名前 コロコロローホホテトサラダ |
| ○自分のために 家族 | ○めあて 野菜を切って見た感じがいい みんなおいしく食べてくれること |
| ○できあがり図(イラスト・材料) | ○くふうしたこと はやく火かとおるよつに ジュカ(も)を小さく切ったこと。 はやく切るよつに、大きな ボウルに水を入れてあつた ジュカ(も)の、たのきなボウル もうかす。 |
| ○ふりかえり(○よくできた ○できな ぶんしょう) ①自分のめあては達成された(○) ②安全や衛生に気をつけて調理できた(○) ③めづりやよさを認めた(○) ④めづりつけや褒めはされた(○) ⑤めあてができた(○) | |
| ○反省・感想 この前学校で作った時みんなに(お)大人に、 「おいしい」と言われましたか私なりにマヨネーズが 少し少なかつたので今回はお見をしながら作り直し みんな「おいしい」とか「美味、だね」と言いました。 とてもうれしかったです。 | |
| ○家の人から 「おいしい」と言ってくれた。お母さん、お父さん、お兄さん、お姉さん、みんな「おいしい」とか「美味、だね」と言いました。とてもうれしかったです。 | ○先生から一言 学校での実習を一生懸命にやりました。お見をしながら作り直し、みんな「おいしい」とか「美味、だね」と言いました。とてもうれしかったです。お母さん、お父さん、お兄さん、お姉さん、みんな「おいしい」とか「美味、だね」と言いました。とてもうれしかったです。 |

| | |
|---|---|
| ○作った日 7月13日(日) | ○作ったサラダの名前 まわりサラダ |
| ○自分のために 家族 | ○めあて 野菜を切って見た感じがいい みんなおいしく食べてくれること |
| ○できあがり図(イラスト・材料) | ○くふうしたこと まわりはわりで見え にがら取りました。 野菜を洗ったこと、 お水で洗ったこと、 野菜はまわりで洗って、 水でさらしました。 |
| ○ふりかえり(○よくできた ○できな ぶんしょう) ①自分のめあては達成された(○) ②安全や衛生に気をつけて調理できた(○) ③めづりやよさを認めた(○) ④めづりつけや褒めはされた(○) ⑤めあてができた(○) | |
| ○反省・感想 この前学校で作った時みんなに(お)大人に、 「おいしい」と言われましたか私なりにマヨネーズが 少し少なかつたので今回はお見をしながら作り直し みんな「おいしい」とか「美味、だね」と言いました。 とてもうれしかったです。 | |
| ○家の人から 「おいしい」と言ってくれた。お母さん、お父さん、お兄さん、お姉さん、みんな「おいしい」とか「美味、だね」と言いました。とてもうれしかったです。 | ○先生から一言 学校での実習を一生懸命にやりました。お見をしながら作り直し、みんな「おいしい」とか「美味、だね」と言いました。とてもうれしかったです。お母さん、お父さん、お兄さん、お姉さん、みんな「おいしい」とか「美味、だね」と言いました。とてもうれしかったです。 |