

生き生きと生活できるための家庭科の授業づくり
～総合的な食の学びを通して～

竹内君江

共同研究者：綿引伴子（金沢大学教育学部）

1. 研究テーマについて

（1）教師の願い

現在の生活や将来の生活、特に食生活に関することで自分の食べているものに興味をもったり、健康に気をつけて選んだり、食生活をアレンジする力を育てたいと願っている。また、そのためには食に関しての知識や調理の技能もあわせて身につけていきたい。調理の授業では技能面を伸ばすことに重点が置かれがちだが、本研究では栄養や食べ物について五感を通して知識を得ることの面白さや、「おいしかったよ!」「上手だね!」と褒められることで自分に自信をつけることに力を入れたい。この学ぶ面白さや褒められることの自己有用感により、さらに技能面も伸び、食をアレンジしていく力にもつながっていくのではと考えている。

本校では高等部を卒業すれば社会に出て行く生徒がほとんどであり、学ぶ楽しさを十分味わってから卒業して欲しい。自分は「こんなことも知っている」「こんなこともできるんだ」という自信が将来も生き生きとした生活を送るひとつの手段になると考えてテーマを設定した。

（2）昨年度の取り組みから

昨年度は趣味学習という時間の調理グループで炊飯の実験や米やだしの観察、米を使った料理、栄養についての学習、いろいろな具を組み合わせた味噌汁作りなどの実践を行ってきた。そこで生徒が自分から発見し、知識を獲得していく様子を見て五感を通して学ぶことの大切さを再認識した。また、調理したものを人に食べてもらい評価を形にし、残すことで、人から認められて自己有用性を感じ、意欲を持って活動する姿などを見てきた。そして題材を米や味噌汁などの日本人の主食やなじみ深いもの、良く口にする物としたことで家庭生活の中でも学んだことが取り組みやすく、家庭でも調理をするようになった生徒の姿も確認できた。

今年度も米や味噌汁などを作りながら、栽培の分野も取り入れて総合的に食について学び、さらに生徒の意欲を引き出し、食物について興味・関心を高めたいと考えた。また、苗や種を植えるところから始めることで普段食べているものがどのような過程を経てきているかを知らせたい。

また、昨年度の反省から家庭科便りを発行し、家庭へ授業の様子を伝わりやすくしたいと考えた。家庭科便りを通して各家庭で授業の話題が出ることで、授業で学んだことが学校生活だけでなく家庭生活にも広がっていけばという願いをもっている。

2. 実践研究の進め方

- ・授業は毎週金曜日、1～2限（60分）、高等部部室にて行う。
- ・生徒は家庭科を選択した4名、指導者は1名である。

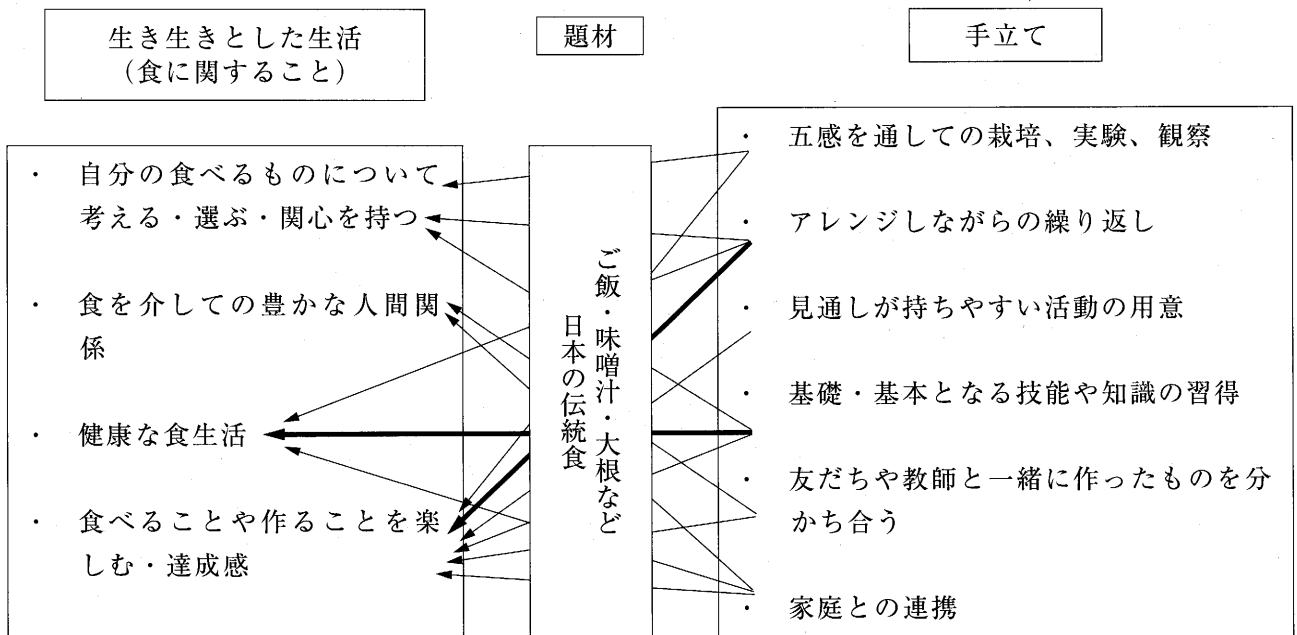
- ・金沢大学の綿引氏とともに授業の構想を検討する。綿引氏による授業の参与観察と授業の記録、授業後に検討会を設ける。
- ・授業グループ内で実践報告をし、意見をもらう。
- ・生徒、保護者からアンケートをとり、ニーズや実態把握、実践後に変化があるかどうかを調べる。アンケートの結果を実践に取り入れたり、授業の評価としたりする。
- ・各生徒の担任教師から聴き取り調査を行い評価の目安とする。

3. 生徒の実態とめあて

名前 学年	生徒の実態	調理の技能	意欲・態度	人との かかわり	食について の知識
I男 1年	調理に意欲的であり、調理の技能はできることが多い。実験や観察についてもよく見て感想を話すことができる。しかし、後片付けをせず、友だちと協力することは少ない。	安全に気をつけて調理器具を扱う。丁寧に調理できる。簡単なものを一人で作る。	調理の準備や後片付けを自分から進んでする。自分の考えを話す。	友だちをリードして取り組む。食を通して周りの人と会話したり、食べてもらったりして楽しむ。	米や味噌など日本の伝統の食について知る。食物の栄養について知り、学んだ知識を生活に取り入れる。
O男 1年	調理は家庭で自分が食べたくなるときに作っている。ご飯も炊け、スープも作るようである。しかし、なかなか人に作ってあげようとか健康的な食について考えることは難しい。また、食欲にムラがあり、食べたり食べなかったりする。	安全に調理器具を扱う。教師と一緒に正しい調理法で調理できる。	見通しをもって自分から取り組む作業を増やす。	友だちと一緒に調理に参加する。調理したものを食べてもらう。	米について知る。自分が育てた大根がおいしく食べられる事を知る。
D子 2年	調理は好きである。しかし、後片付けなどは苦手としている。好きな教師に作ってあげて褒めてもらいたいという気持ちをもっている。授業全般について積極的であるが、恥ずかしがり屋なところがある。失敗すると次に取り掛かれないことがある。	調理器具・食品の扱い方になれ、手際よく調理する。	調理の準備や後片付けを自分から進んでできる。自分の考えを話す。	食を通して周りの人と会話したり、食べてもらったりして楽しむ。	米や味噌など日本の伝統の食について知る。食物の栄養について知り、話題にする。
Y男 3年	調理は好きで作業も丁寧であるが食べ物の好き嫌いは多い。後片付けは上手で家庭でも行っている。実験観察は得意ではないが栽培のほうは好きなようである。教師の確認を取らないとなかなか作業に進めないところがある。	調理器具・食品の扱い方になれ、教師に聞かなくても手順を覚えて調理する。	調理の準備や後片付けが自分から進んでできる。	調理したものを食べてもらう。友だちと協力して調理する。	米や味噌など日本の伝統の食について知る。食物の栄養について知る。

4. ねらい

テーマのねらいと題材、手立ての関係を以下の表のように捉え、実践を行ってきた。



5. 実践内容

大きく分けて以下のように4つの内容にわたって取り組んだ。

(1) 生徒のニーズに答えるリクエスト調理

簡単な調理のレシピを写真のみであらわした本を教科書として使用した。その教科書から生徒の作りたいものを相談して決め、調理を行った。調理は1年生同士のペア、上級生同士のペアで行うようにした。感想表などのポートフォリオは作らなかった。

(2) お米からご飯になるまで

1学期に金沢大学の田んぼに行き、田んぼを観察したり、苗をもらってバケツに植え、水やりや観察をしたり、観察記録を書いたりした。また、2学期に収穫したお米やビーカー炊飯の様子を観察して、お米からご飯になるまでの過程を学んだ。味噌汁と一緒に炊飯して試食も行った。

(3) 大根を使ってのいろいろな調理

栽培班の協力のもと大根を栽培し、観察したり、観察記録を書いたり、間引いた大根で味噌汁を作ったりした。3学期には大きく育ったものをおでんやふろふき大根、漬物などにする予定である。

(4) 味噌・味噌汁作りと栄養

ご飯と味噌汁の組み合わせから様々な栄養が取れることについて学習した。また、味噌汁の具を変えながら繰り返し調理を行い、調理器具の扱い方や基本的な調理の仕方、後片付けなどについて学習した。試食して感想を書いてもらい、そのプリントに自分で写真を貼り、感想を書くポートフォリオ作りを繰り返し行った。

6. 指導経過

授業内容と生徒の様子の中でポジティブな出来事のみをトピックとして以下のようにまとめた。また、注目して欲しいトピックについては太線で囲んだ。

月/日	授業内容	I男	O男	D子	Y男
4/15	●オリエンテーション ●サラダ作り	・話をよく聞く ・包丁使いがスムーズ		・教師に試食を渡す ・話をよく聞く ・包丁使いがスムーズ	・話をよく聞く ・包丁使いがスムーズ ・油を拭いてから洗おうとする
5/6	●リクエスト調理チャーハン	・切る、炒める、着火消火・火加減ができる		・切る、炒める、着火消火はできる	・切る、炒める ・洗い物は進んでやり、できる
5/20	●リクエスト調理グラタン	・授業前からグラタンについて話す ・レシピをみて一人でしようとする		・進んで身支度する	・嫌いなものを食べる
6/10	●リクエスト調理鮭のネギ蒸し	・一人でネギを切れる	・部屋にいる・レシピを見て調理に少し参加する ・洗った物を拭く		・洗い物をよくする
6/17	●田んぼ見学	・田んぼの中をのぞいて虫を見つける	・一緒に行動する	・田んぼの中をのぞく	
6/24	●バケツの苗植え	・苗をよく見てから植える	・苗を植える	・苗をよく見てから植える	
9/2	●稲の観察、栽培	・よく発言する。	・稲を見て「米」という	・ルーペで長い時間稲を見る ・稲について教師に話す	・水やりは?と自分から聞く
9/9	●稲の観察、栽培 ●大根種まき	・水やり、種蒔き、移動などすぐとりかかる	・先生と種蒔きをする ・観察シートを書く	・ルーペでよく稲を見る・水やり、種蒔き、移動などすぐとりかかる ・米について教師と話す	・水やり、種蒔き、移動など言われたことはすぐとりかかる
9/16	●稲と大根の観察	・早く大根を調理したいという		・水をまきたいという	・水をまきたいという
10/7	●味噌作り	・材料のにおいをかぐ	・指示された作業をほとんどする		
10/21	●稲・米の観察 ●ピーカー炊飯	・米、炊飯の様子をよく見ている ・Y男に声をかけ注目を促す ・ガスを一人で扱う ・炊飯したごはんを全部食べる ・進んで感想を書く ・発言が多い	・観察シートを書く ・ガスを一人で扱う	・自分で火をつける ・米、炊飯の様子をよく見ている ・泡立ちを指差し喜ぶ ・炊飯したごはんを全部食べる ・感想をよく書く	・友達が米を研ぐのをよく見ている、I男とO男がとぐとき手を出したがる ・炊飯したごはんを全部食べる ・感想をいつもより多く書く


10/28	<ul style="list-style-type: none"> ●大根の間引き ●間引き大根の味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・畑にすぐ移動し、大根を抜く ・一人で大根の皮を剥こうとする 	<ul style="list-style-type: none"> ・大根を抜く ・初めて試食する ・調理に参加する ・調理の過程をよく見る 	<ul style="list-style-type: none"> ・一人で大根の皮を剥こうとする ・早く作りたがる ・大根をよく見る 	<ul style="list-style-type: none"> ・一人で大根の皮を剥こうとする ・大根を見て喜ぶ
11/4	<ul style="list-style-type: none"> ●栄養の学習 ●豆腐とねぎの味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養の話について発言が多い。よく聞いている ・試食の感想から塩分を気にする ・茶碗4杯分の水を計れる ・手の上で豆腐を切る ・また試食をあげたいと言う 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分から身支度をする ・栄養の3分類での活動に参加する ・昆布を水から出す ・ガスを操作する ・試食を「どうぞ」と差し出す ・感想表を書く 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分から身支度する ・自分から進んで豆腐を手の上で上手に切る ・進んで後片付けをする。洗剤をつけてきちんと洗う ・試食をあげる教師について自分から話す 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分から身支度をする ・次々取り掛かる ・教師の問いかけに「Y男がする」と言う ・D子が机に落とした豆腐を拾って入れる ・D子(ペア)の実習の様子をよく見る
11/11	<ul style="list-style-type: none"> ●栄養の学習 ●豆腐と白菜の味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・材料のにおいをかぐ ・友だちに協力する ・「1年生のほうがいいぞ」という ・進んで後片付けをする 	<ul style="list-style-type: none"> ・声かけなしですぐ移動する ・感想表を書く ・調理用具に自分から手を出す ・友だちと一緒にする ・試食する 	<ul style="list-style-type: none"> ・前回失敗した豆腐を一人で扱う ・座らずに調理する ・今日は友だちに試食をあげたいと言う 	<ul style="list-style-type: none"> ・手順を察してリードする ・材料を細かく切る ・座らずに調理する ・給食時に味噌汁を試食として進んで運ぶ
11/25	<ul style="list-style-type: none"> ●栄養の学習 ●ご飯、揚げと白菜の味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・大根を見てきたと言う ・炊飯の準備をし、次回もすると言う ・「協力してやる」と言う ・友だちの様子を見て揚げを切りなおす ・Y男の身支度を手伝う ・味見をして塩分を気にする ・洗剤でよく洗い十分流す 	<ul style="list-style-type: none"> ・感想表を書く ・栄養の学習に参加する ・自分でガスの火を操作する ・白菜を渡されると、自分で洗って鍋に自分で白菜をいれる 	<ul style="list-style-type: none"> ・言われなくても感想を書く ・栄養の学習で発言する ・自ら身支度する ・いろいろ準備する ・みんなの分のご飯をよそう ・手順カードを見て次の仕事を自分で確認し取り組む 	<ul style="list-style-type: none"> ・味噌の絵を3分類表の上に置ける ・すぐ身支度する ・沸騰しているやかんの火を自分の判断で消す ・包丁に左手を添えて切る

7. 実践結果と考察

(1) トピックス表からわかる生徒の変化

生徒それぞれの様子を6. のトピックス表より抜き出し、より細かい記録とともに活動（本人自身の活動）と参加（周りの人とかかわる活動）に分けて記した。また、選んだ時期はリクエスト調理の頃（5/6）と栄養の学習を取り入れながら味噌汁を繰り返し作っている頃（11/4、I男とD子は11/25も加える）である。これらを比較し、変化の様子を記した。

O男		
授業内容	活動	参加
5/6 チャーハン作り	・誘っても試食をしない	・別室のマットに寝ていて、誘っても来ない
11/4 栄養の学習 豆腐とねぎの味噌汁作り	・すぐに感想表を書く・自分から身支度を する ・栄養の3分類で、ごはんのカードを表に置く ・昆布を水から出す・火をつける。 ・味噌汁は食べない	・活動場所に座っている ・教師に味噌汁を「どうぞ」と差し出す
変化	<ul style="list-style-type: none"> ・授業に参加することができるようになり、調理にかかわることも増えた ・授業に参加することで試食をしなくても周りの人に試食を出すことができるようになった ・教室に来て最初に感想表に写真を切って貼り、ファイルに綴じるという一人のできる事が定着した 	
Y男		
授業内容	活動	参加
5/6 チャーハン作り	・切る、炒めるなどができる ・教師に指示されてとりかかる	・友だちの分の洗い物も進んでやり、できる
11/4 栄養の学習 豆腐とねぎの味噌汁作り	・自分から身支度を する・次々と食材を出して作業に取り掛かろうとする・D子が机に落とした豆腐を拾って入れる	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養の学習については集中できず、よそ見が多い ・D子（ペア）の実習の様子をよく見る ・教師の問いかけに「Y男がする」と言う ・試食は渡せるが誰に渡すかわからないと言う
変化	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的な調理の技能はできることが多くなったが見通しがもてるようになったためか調理に取り掛かる姿勢がより積極的になってきた ・友だちの様子をよく見て協力する態度が見えてきた ・試食を渡すことについてはできても誰に渡せばよいのか自分では決められない 	
		
I男		
授業内容	活動	参加
5/6 チャーハン作り	<ul style="list-style-type: none"> ・レシピを見ながら切る、炒める、着火消火 ・火加減は危なげなくできる ・台の拭き方、洗い方など雑。拭いてもごみを下に落とす 	<ul style="list-style-type: none"> ・後片付けをやりたがらない。言われてやる ・頼まれた布巾洗いを嫌がる

11/4 栄養の学習 豆腐とねぎの味噌汁	<ul style="list-style-type: none"> ・試食の感想を読んで味付けを気にする ・出汁をとるため茶碗4杯分の水を計れる ・手の上で豆腐を上手に切る 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養の話について発言が多く、教師に質問する ・O男（ペア）が騒ぐと「やらない人は出て行け」と言う ・O男の仕事を残そうとはしない
11/25 栄養の学習 ご飯、揚げと白菜の味噌汁作り	<ul style="list-style-type: none"> ・休み時間にお米をとぐ、次回もとぐと言う ・味見をして味噌を追加したかったようだが「塩分取りすぎ」と言って止める ・洗剤でよく洗い十分すすぐ ・揚げの大きさを考えて細かく切りなおす 	<ul style="list-style-type: none"> ・Y男の三角巾の折り方を手伝う ・「協力してやる」と言うがO男の作業を残さない ・言われなくても「まな板を洗おう」と言う「洗剤使うの?」と確認する。 ・大根が大きくなっていたからおでんを作ろうと言う
変化	<ul style="list-style-type: none"> ・友だちと協力することが苦手ながらも少しずつ協力する姿勢が出てきた ・ただ味付けするだけでなく味見をして気をつけて味付けするようになった ・栄養に関して話すことを楽しんでいる ・雑な作業に丁寧さが見えるようになってきた ・後片付けをするようになり、片付け方にも配慮するようになった ・自分から大根を観察しに行き、調理をしようと誘うことがあった 	
D子		
授業内容	活動	参加
5/6 チャーハン作り	<ul style="list-style-type: none"> ・切る、炒める、着火消火はできる ・教師の指示を受けて作業をすることが多い 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯を炒めるとき、自分でやりたがり、Y男に代わろうとしない ・試食のとき、途中から背中を向けて食べる
11/4 栄養の学習 豆腐とねぎの味噌汁	<ul style="list-style-type: none"> ・感想の部分を教師と一緒に考えて書く ・言われなくても身支度し、手を洗う ・豆腐をパックから出すときに失敗し、流しに豆腐の水を捨てる作業を嫌がる ・自分から進んで豆腐を手の上で上手に切る 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養の話をつきの机の上に顔を伏せて聞き問われてもあまり答ええない ・進んで後片付けをする。洗剤をつけてきちんと洗う ・食べる時、初めは後ろを向いていたが、途中からみんなの方を向くようになる
11/25 栄養の学習 ご飯、揚げと白菜の味噌汁作り	<ul style="list-style-type: none"> ・言われなくても自分で考えて感想を書く ・言われなくても身支度し手を洗う ・教師が「ボウルがあったほうがよかったな」と言ったらすぐボウルをとりに行く ・調理の手順について教師の質問に答える ・手順カードを見て次の仕事を自分で確認し取り組む 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養の学習で、教師に「ヒント(がほしい)」と言う ・自分から、椅子を片づけ、まな板を配る。他班の包丁を出してあげる ・みんなの分のご飯をよそってあげる ・教師の問いかけによく答える
変化	<ul style="list-style-type: none"> ・徐々に周りを見て自分ができる準備をし、後片付けをするようになった ・見通しをもっており、授業の中で自信をもって参加する場面が増えてきた ・家庭科の授業のメンバーと打ち解け、友だちと協力する姿勢がでてきた 	

(2) アンケートからわかる変化

保護者から簡単な内容でアンケート(図1)をとり、実践後に家庭での変化があるかどうか調べた。また、担任からも同じような内容で聞き取り調査を行った。

1. 授業の話をする場合がありますか。i～ivの中から選んでください。

また、どのようなことが話題になりましたか。①～⑩の中からあてはまるものすべてに○を付けてください。

- i. 自ら話をする ii. きかれると答える iii. 話をしない iv. わからない

- ①サラダを作ったこと ②ポテトグラタンを作ったこと ③鮭のネギ蒸(ホイル包み)を作ったこと
 ④チャーハンを作ったこと ⑤お米を育てたり観察したりしたこと ⑥ピーカーで炊飯したこと
 ⑦味噌作りをしたこと ⑧味噌汁を作ったこと ⑨大根を植えたり間引きしたこと ⑩作ったものを試食してもらっていること ⑪食べ物の栄養 ⑫写真やプリントをまとめていること ⑬その他()

2. 普段の食生活に関してなにか変化はありましたか。①～⑫それぞれについて当てはまるところに○をつけてください。

3.

	変化がある	少しある	変化はない	わからない
①食品をよく見るようになった				
②食べ物に関することを聞いてくるようになった				
③食品を自分で選ぶようになった				
④食事の準備を手伝うことが増えた				
⑤食事の後片付けをすることが増えた				
⑥家族が調理している様子を見るようになった				
⑦食べた感想を言うことが増えた				
⑧調理器具の扱いなどが上手になった				
⑨好き嫌いが減った				
⑩自分で何か作ろうとすることが増えた				
⑪家庭科の準備(エプロンなど)を自分でするようになった				
⑫その他()				

図1 家庭科に関するアンケート

①家庭科の授業の話について

- ・授業については聞かれると答えるのがI男、Y男、D子。話さないのはO男であった。会話については苦手な生徒もあり、保護者から家庭科便りを通して聞かれて話すことが多いようだった。また、D子は家庭科便りがある日は自分から家庭科便りを見せにいくということで家庭科便りを楽しみにしている様子がうかがわれた。
- ・家庭で話す内容についてはI男、Y男、D子ともにほとんど偏り無く、家庭科便りに書かれていること全般について話をしているようだった。

②普段の食生活について

普段の食生活について(図2)の変化ではO男についてはあまり変化が見られず、Y男、D子、I男については変化が見られた。特に4人が共通しているのは「項目⑥家族が調理している様子を見るようになった」に変化があったことぐらいで、変化についてはそれぞれが違った傾向であった。

Y男とI男は調理器具の扱いが上達し、好き嫌いが減ったと保護者は感じているようである。D子の保護者は準備や後片付け、食事の感想を話すようになったと回答があった。

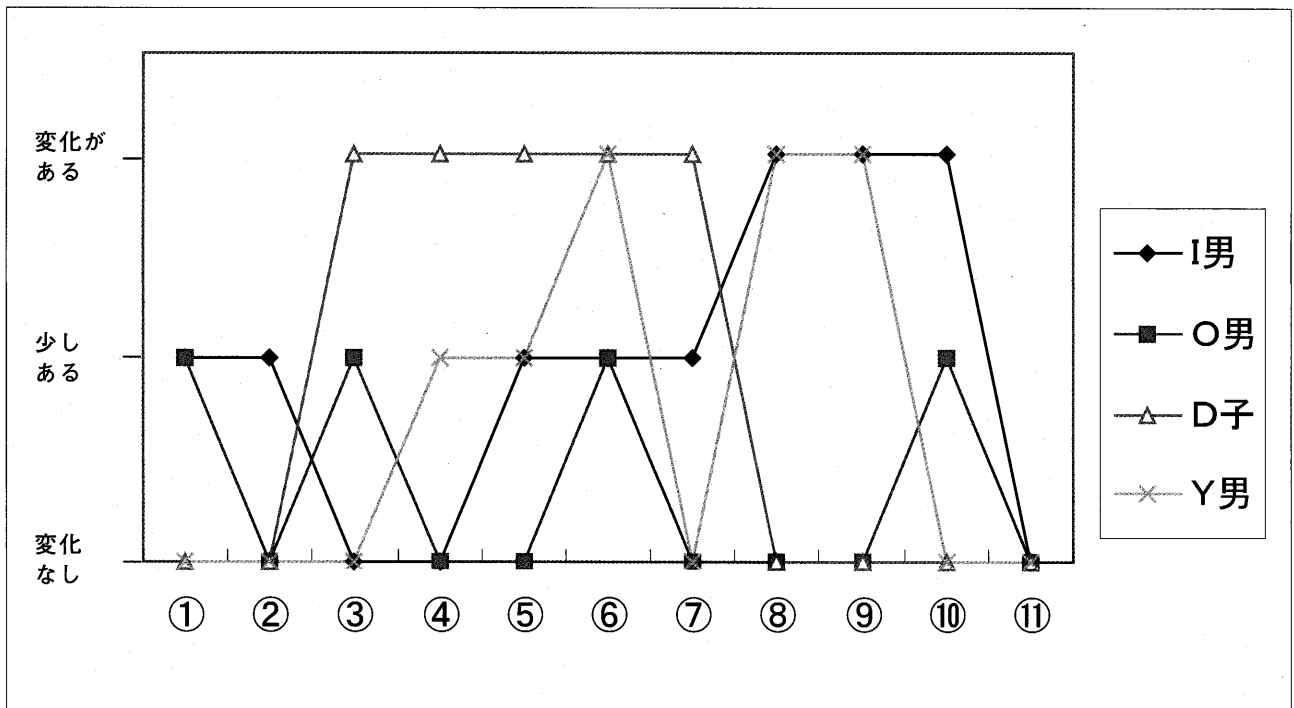


図2 普段の食生活での変化

③その他

アンケートの裏には自由記述で感想やご意見をもらったところ、Y男の保護者のみ返答があった。「もともと後片付けは家庭でも好んで行っていたが包丁の使い方が上手くなった」、「今まで食べなかったものも口にしようとする態度が見られるようになった」「楽しいと言っている」と記されていた。

④担任の教師からの聞き取り調査から

- ・I男については研究者自身が担任ということもあるが、積極的に授業の話を持ちかけられることが多かった。授業のない日はがっかりした様子を見せたり、早く米や大根が大きくなって調理をしたいとの気持ちを話したり、給食時に味噌汁についての話題をする事があった。また、休み時間によくポートフォリオを出して見ている様子もあった。
- ・O男については話をする事が難しいこともあり、特に授業に関して彼からの発信は見られなかった。
- ・D子の担任からは授業前にはその日の授業内容を話し、終了後はポートフォリオを持ってきて写真を見せながらたくさん話をしてくれると報告があった。また、給食時には給食の食材について知っていることなどを話したり、ご飯を指さし、「炊いた」などと授業と結びつけて話したりしていたようである。
- ・Y男の担任からは授業について話しかけると少し答えが返ってくるという報告があったがその他の変化は分からないとのことであった。

(3) 評価と考察

授業中観察できたトピックスや保護者からのアンケート、担任の教師からの聴き取りの分析により以下のように評価と考察を記した。

	評価	考察	
I男	調理の 技能	<ul style="list-style-type: none"> 安全に気を付け調理をし、まだ雑な面もあるが調理に丁寧さがでてきた 味噌汁の手順を憶えほとんど一人で調理できる 	<p>実践前の実態においても技能、意欲、関心などが高かったが苦手だった後片付けができるようになった。友だちの影響や、繰り返しの声かけによりできるようになってきたのではないかと考えられる。家庭でも後片付けする事が増えてきたようである。また、自分で畑の様子も見に行っており、作物の成長と調理を結びつけ、自分の中で楽しみが持続している様子がかがわれ、さらに授業に積極的になった。間引き大根の味噌汁の時は味噌を入れ過ぎてくどかったがその失敗が次の味噌汁作りに生きてきている。ポートフォリオを作ることにより、他人の評価で味を気にし、次も褒めてもらおう、自分は上手にできるという気持ちが育ってきた。栄養についても学び、知識を得たことで授業や給食中の発言が増えている。</p>
	意欲・態度	<ul style="list-style-type: none"> 意欲的に身支度や準備、後片付けができる 授業中、自分から進んで発言する 	
	人との かかわり	<ul style="list-style-type: none"> 友だちと少し協力できる 調理や食に関しての話題を周りの人と楽しめ、作ったものを試食してもらい喜ぶ 	
	食に ついての 知識	<ul style="list-style-type: none"> 米や大根などの育つ過程を自分なりに理解している 食物の栄養について自分の生活と結びつけ自分の言葉で話すことができる 	
O男	調理の 技能	<ul style="list-style-type: none"> 手が濡れることを嫌い、できることは少ないが教師の声かけで安全に気を付け正しい調理法で調理できる 	<p>調理や作業的なことが好きであるが手を濡らしたくなかったり、食べることにムラがあったりで調理技能の向上や授業に対する意欲を高めることはなかなか難しかった。しかし、全く教室に入らず、別のことをしているという状態から徐々に授業の流れを理解し、自分から教室に入り、声かけで活動に参加することができるようになった。作物の観察時や調理の感想表などは彼の好きな写真を切って貼る、文字を書くなどの活動があり、毎回それを最初に行うことが見通しをもちやすくさせたと思われる。また、彼が給食ではお代わりすることが多い味噌汁を題材にしたことで具材によっては試食する日もあった。</p>
	意欲・態度	<ul style="list-style-type: none"> 授業に見通しをもち自分で取り組む作業が増えた 後片付けも声かけがあればできることがある 	
	人との かかわり	<ul style="list-style-type: none"> 試食を配ることができる 声かけがあれば友だちと協力して調理できる 	
	食に ついての 知識	<ul style="list-style-type: none"> 栄養に関しては関心を持ったが理解が難しい。 大根を育てて食べられるまでの過程を学べた 	
D子	調理の 技能	<ul style="list-style-type: none"> 繰り返し調理したり、手順カードを見たりすると一人で手際よく調理できる 	<p>友達が行っていた昨年度の調理の取り組みを覚えており、試食を教師や友達にあげたいという気持ちを最初から強く持って参加している。そのため1回目のサラダ作りから「先生にあげたい」と自分で言って持っていく様子が見られた。そんな彼女にとってポートフォリオや家庭科便りは非常に有効であり、担任の教師と会話を楽しみ、次々と試食してもらおう人を変えていろいろな人と関わることもできた。また、より一層の意欲が増したことで、繰り返すことで得た知識から準備や後片付け、友だちへのサポートなどができるようになったと考えられる。しかし、意欲が高いだけに豆腐の扱いが一度上手とくいかないと次の行動へしばらく移れないことがあった。それでも続けて豆腐を教材とすることでその一度の失敗から学び、2回目からは自信を持って扱うことができた。栄養の学習についても繰り返すことで苦手意識が減り、うつむいていた顔を上げてヒントを求めようとした様子が見られた。</p>
	意欲・態度	<ul style="list-style-type: none"> 調理の準備や後片付けが進んでできる 自分から発言することができる 	
	人との かかわり	<ul style="list-style-type: none"> 授業で学んだことを周りの人と話して楽しむことができる 試食をあげることを楽しんでいる 	
	食に ついての 知識	<ul style="list-style-type: none"> 米や大根などの育つ過程を自分なりに理解している 栄養の学習に興味をもち、ヒントをもらえば栄養についての質問に答えることができる 	

Y男	調理の技能	<ul style="list-style-type: none"> 調理器具の扱いになれ、上達してきた 味噌汁の手順を憶えほとんど一人で調理できる 	<p>保護者のアンケートにもあったように後片付けなどは得意な分野であったが、味噌汁を繰り返し作り返すことで、教師に手順を確認しなくても一人でできるようになり、包丁の扱いも上達してきたりなどの変化を促してきたと考えられる。ただ、こちらが意図していた人に試食してもらう楽しみというのはなかなか育てることは難しく、周りの人と食を通じたかかわりが増える様子は見られなかった。それでも栽培を取り入れたことで自分から進んで水まきをしたり、収穫を喜んで調理に取りかかるという積極的な様子が見られた。また、保護者からも楽しいと言っているといった回答が寄せられて、家庭科便りを通してだが家庭での話題のひとつとなっているらしいことが分かる。</p>
	意欲・態度	<ul style="list-style-type: none"> 後片付けや準備、身支度を進んでできる 	
	人とのかかわり	<ul style="list-style-type: none"> 試食を配ることができるがそれを楽しみとするのは少し難しい 友だちと協力して調理できる 	
	食についての知識	<ul style="list-style-type: none"> 米や大根などの育つ過程を自分なりに理解している 栄養についてはなかなか関心が持ちにくい、ヒントをもらえば栄養についての質問に答えることができる 	

9. まとめと今後の課題

(1) 栽培を取り入れたことについて

今年度は食について総合的に学ぶことをひとつの手だてと考え、栽培を取り入れてきた。このことで調理をする時間が減り、調理の技能の向上には少し影響があったかも知れない。

しかし、自分たちが育てた大根を調理するということでそれまでの調理では参加が難しかったO男が参加し、それまで全く試食をしなかったのに試食をすることができた。彼は「大根が大きくなったら味噌汁を作るんだよ」との言葉かけで種まきや観察にも参加することができていた。また、I男も自分から畑を見に行き、大根の成長を確かめ、これが大きくなれば調理できるという意欲をもち、「もう収穫しておでんを作ろうよ」ともちかけてきた。D子は米をじっくり観察してその報告を担当の教師にしていたし、Y男にしても観察が難しくても米や大根の水やりや収穫を楽しみにしていたようである。わずかながらではあるが栽培を取り入れたことで各生徒の中でひとつのストーリーが生まれて意欲や人とのかかわりに役立っていたように思われる。ただ、栽培は天候や自然環境に左右されるので、育ち方や害虫などの影響も念頭に入れて計画する必要があった。せっかく育てた稲も上手く実らなかつたり、カラスに食べられたりした。生徒達は「カラスが食べたんだね」「枯れてきた」と感想を話し、自然の厳しさや育てることの難しさを理解したようだが教材研究が足りなかったと反省している。

(2) ポートフォリオについて

周りの人に認められたいという気持ちが大きく育てているI男とD子についてはポートフォリオが非常に有効であったと思われる。休み時間に眺めて楽しんだり、伝える手段となったり、自己有用感や自己肯定感を感じ、意欲を高める手立てとなっていたようである。I男はポートフォリオによって味を調節するなどの技能面でも成長することができた。

しかし、O男、Y男にとっては見通しのもちやすい活動のひとつであるという点で有効であるが自己有用感を感じ、意欲を育てるというまでには至らなかったようなので別の手だてを考える必要があるようである。

また、昨年度作っていたポートフォリオは掲示しており、生徒の手元にあるわけではな

かったが今年度はファイルにして自分で管理できるように変更した。よっていつでも見て確認でき、徐々に自分の記録が増えていく楽しさが味わえて良かったように思われる。

(3) 家庭科便りについて

昨年度の反省より出し始めた家庭科便りは保護者にとって授業の様子を知る手段になったり、話題のきっかけになったりしたようである。I男の保護者からは連絡帳に「そう言えば後片付けはあまりしないし、これから人に褒められてできるようになればいいなと思いました」と感想が寄せられた。保護者にとっても気づきがあったり、こうなって欲しいという期待を授業者と共有したりできたと思われる。

また、保護者と生徒、保護者と教師を繋ぐ役割ができただけでなく、生徒の成長を記録して振り返りができるという点でも有効であった。なかなか時間がない中ではあるが家庭科便りといった授業の様子や目的を伝えることは大切であると再認識した。

(4) 今後の取り組みについて

今年度の取り組みにおいては個人差があるものの4人とも家庭科の授業態度や食生活に関する事で良い変化が見られた。このことが生徒の中で定着して将来の生活にも役立っていってくれればと願っている。

引き続き3学期は収穫した大根を通してひとつの食材からいろいろな料理ができたり、様々な調理方法を学んだりして、食を通して生徒自身が生き生きと生活できるような実践を重ねていきたい。また、自分たちで作った味噌もできあがる予定である。その味噌を使った味噌汁も作りたい。まだまだ生徒達に学んで欲しいこと、体験してもらいたいことがたくさんある。内容の精選についても考えていく必要があると感じている。