

実践力を育てる学習展開の工夫

—第6学年「いためてつくろう朝食のおかず」の実践を通して—

松山支部

1 研究の視点

- (1) 実感を伴った理解を促す実践的・体験的な活動の充実
- (2) 言語活動の充実

2 実践事例

(1) 題材名 「いためてつくろう朝食のおかず～めざせ！いためる職人～」

(2) 目標

- 朝食の大切さに気付き、栄養のバランスのよい朝食をつくらうとする。
- 朝食に合う簡単なおかずを考え、調理計画を立てることができる。
- いためる調理の仕方が分かり、簡単なおかずをつくらうことができる。

(3) 題材配列と題材の系統性 (◎は重点を置くもの)

学年		5年		6年		中学1年	
題材		はじめてみよう クッキング	食べて元気に	いためてつくろう 朝食のおかず	くふうしよう おいしい食事	食生活 と自立	
時間		8	11	9	12	26	
指導 項目	(1) 食事の役割	イ	ア	ア	イ	アイ	
	(2) 栄養を考えた食事		アイ	ウ	ウ	アイウ	
	(3) 調理の基礎	アイウオ	アイエオ	アイウオ	アイウエオ	アイ	
	その他の内容	D(2)ア	A(1)ア	D(1)イ	A(1)アD(1)イ	D(2)ア	
実習例		ゆで野菜サラダ ゆで卵	米飯 みそ汁	卵料理 野菜いため	じゃがいもを 使ったおかず	肉・魚 野菜料理	
(3) 調理 の 基 礎	ア	調理計画	○	◎	◎	◎	
		計量	◎	◎	○	○	
	イ	洗い方	◎	○	○	○	◎
		切り方	○	◎	◎	◎	◎
		味の付け方	○	○	○	◎	○
		盛り付け・配膳	○	◎	◎	◎	◎
		後片付け	◎	○	◎	○	○
	ウ	ゆで方	◎			◎	○
		いため方			◎	◎	○
	エ	米飯		◎		○	○
		みそ汁		◎		○	
	オ	用具や食器の取扱い	○	◎	◎	○	○
こんろの安全な取扱い		◎	○	○	○	○	
指導の工夫		実践的・体験的活動 言語活動の充実 栄養教諭とのTT	実践的・体験的活動 言語活動の充実 栄養教諭とのTT	言語活動の充実 栄養教諭とのTT	言語活動の充実 栄養教諭とのTT		
評価の工夫		自己評価 観察・ワークシート・ 発表	自己評価 ペア評価 観察・ワークシート・ 発表	自己評価 観察・ワークシート・ 発表	自己評価 ペア評価 観察・ワークシート・ 発表		

(4) 題材設定の理由

- 本学級は、家庭科が好きな子どもが多い一方で、苦手意識をもつ子どもも9名(約35%)いる。本題材の指導を行うに当たり、事前に家庭科学習及び家庭での調理の実践に関するアンケートを実施した。結果は以下のとおりである。

- | | | | | | |
|---|---------------------------|----------|-----------------|------------------|-----------------------|
| 1 | 家庭科の学習は好きですか。 | ① 好き 10人 | ② どちらかといえば好き 8人 | ③ どちらかといえばきらい 6人 | ④ きらい 3人 |
| 2 | 調理実習をすることは好きですか。 | ① 好き 13人 | ② ふつう 13人 | ③ きらい 1人 | |
| 3 | 毎日朝ごはんを食べていますか。 | ① 毎日 26人 | ② 時々 1名 | ③ たまに・全く食べない 0人 | |
| 4 | 朝ごはんのおかずを自分でつくったことがありますか。 | ① はい 13人 | ② いいえ 14人 | | |
| 5 | 朝ごはんを食べることは大切だと思いますか。 | ① 大切 26人 | ② どちらでもない 1名 | ③ 大切でない 0名 | (平成28年5月2日 6年2組27名実施) |

アンケート結果から、朝食についてはほとんどの子どもが大切であると認識しており、ほぼ全員が朝食を食べている。自分で朝食のおかずをつくった経験がある子どもは、約半数である。また、調理実習については、「好き」と回答した子どもは13人で、「きらい」と回答した子どもは1名であった。その1名は家庭科の学習に対しても「きらい」と回答しており、家庭科学習の日常化を目指す上でも、配慮を要すると思われる。

- 本題材「いためてつくろう朝食のおかず」は、内容「B 日常の食事と調理の基礎」の「(1) 食事の役割のア」、「(2) 栄養を考えた食事のウ」及び「(3) 調理の基礎のアイウオ」との関連を図った内容となっている。1日の生活のリズムをつくる朝食の大切さを知るとともに、いためる調理に関する基礎的・基本的な知識や技能を習得することは、これからの食生活をより豊かにすることにつながる。いためることは、日常生活でよく使われる調理法であり、手早く簡単につくる朝食のおかずづくりに適している。手に入りやすく身近な食品である野菜や卵をいためて朝食のおかずをつくることを通して、調理に関する基礎的・基本的な知識と技能を習得するとともに、朝食への関心・意欲を高めることができる。また、朝食づくりは、休日等を利用しての家庭での実践が可能であり、調理への自信や、毎日の食事を準備してくれる家族への感謝の気持ちをもたせると同時に、学習によって得た技能や知識を日常生活の中で活用し、実践していこうとする態度を育てることができる。
- 本時は、「いためてみよう！プロから学ぶ朝食のおかずづくり」というテーマを設定した。朝食の大切さに気付き、いためる調理法を学ぶことにより、栄養のバランスのよい朝食をつくらうとする子どもの育成を目標としている。そこで、次の5点に重点を置いて指導に当たりたい。
- ア 食への理解を深めるために、いためる調理法を「プロから学ぶ」として価値付けをし、学んだことを調理実習に生かすことができるようにする。
 - イ 「プロ」とは、プロの料理人や栄養教諭を意味する。プロの料理人が調理している様子の動画視聴を通して、調理への意欲付けとし、栄養教諭の実演から、手順や火加減、味付けなどの技能を実感的に捉えさせる。また、昨年度のプロの料理人による「味覚」に関する出前授業も、題材の中で適宜想起させる。
 - ウ 効果的な指導を行うために、本時だけでなく題材を通して、T2として栄養教諭と連携を図り、役割を分担して指導を行う。
 - エ 自分が考えた調理のポイントについて発表したり、話し合ったりするために、「ゆめタイム(伝え合う場)」を設定する。子どもたちは、既習事項や日常生活体験から、いためる調理について様々な情報を知っている。そこで、本時は小集団での話し合いを取り入れ、子どもたちの情報を整理・分析し、共有化を図る場とする。
 - オ 本時の指導について、子どもたちに捉えさせたい調理のポイントとしては、「切り方」「火加減」「いためる順序」である。

(5) 指導計画と評価計画 (全9時間)

学習 課程	学習内容 (指導事項)	時 数	評 価 規 準 (評価方法)			
			関心・意欲・態度	創意工夫	技能	知識・理解
感 じ る	振り返ってみよう！毎日の朝食 ・朝食の役割 ・栄養のバランス ・朝食づくりの計画 (B-(1)ア(3)ア)	1	朝食に関心を持ち、その役割を考えて朝食づくりに取り組もうとしている。 (ワークシート・観察)			朝食の役割や大切さ、栄養のバランスの大切さについて理解している。 (ワークシート・発表)
受 け 止 め る	いためてみよう！朝食のおかずづくり ・献立調べ・紹介 ・加熱による食材の変化 ・フライパンの安全な取扱い (B-(1)ア(3)ウ)	2	いため方に関心を持ち、材料や目的に応じた調理をしようとする。 (ワークシート・観察)	材料や目的に応じたいため方について考えている。 (観察)		フライパンの安全で衛生的な取扱い方について理解している。 (ワークシート・発表)
	いためてみよう！プロから学ぶ朝食のおかずづくり ・おいしい野菜いため・スクランブルエッグの作り方のポイントの発見と確認 ・栄養教諭による実演・試食 (B-(3)ア)	1 本時	調理に必要な技やポイントを意欲的に見付けようとする。 (観察)			いためる調理法の特徴と材料や目的に応じたいため方について理解している。 (ワークシート・観察)
働 き 掛 け る	つくってみよう！プロから学んだ朝食のおかず ・調理計画の作成・確認 ・調理手順の確認 (B-(2)ウ(3)ア) ・準備→調理→試食→後片付け→振り返り (B-(3)アイウエオ) (家庭での実践) ・報告会をしよう (A-(1)ア)	5	調理に必要な材料や手順などに関心を持ち、進んで調理計画を立てようとしている。 (ワークシート・観察) 学習したことを生かし家庭で進んで実践したり、友達の実践のよさに気付いたりしている。 (ワークシート・観察)	必要な材料や手順を考え、自分なりに工夫している。 (ワークシート・観察)	調理において材料や目的に応じたいため方ができる。 (観察) フライパンの安全で衛生的な取扱い方ができる。 (観察)	調理に必要な材料の分量や手順、調理計画の立て方について理解している。 (ワークシート)

(6) 本時の指導 (4/9)

ア 目標

実演観察や話し合いを通して、調理のポイントを意欲的に見付け、いためる調理法の特徴と材料や目的に応じたいため方について理解する。

イ 本時の指導に当たって (「伝え合う場」の設定)

自分が考えたり見付けたりした調理法について、発表したり、話し合ったりする場として「ゆめタイム (伝え合う場)」を設定し、その場を活用してよりよい実習になるように小集団で整理・分析する。

ウ 準備物

ワークシート、P C、付箋紙、ホワイトボード、マスク

エ 展 開

学 習 活 動		予想される子どもの意識の流れ	○指導の留意点 ◎評価 (指導者)
感じる 受け止める 働き掛ける	1 これまでの学習を振り返る。	朝食のおかずには、大切な役割があったね。 ○ 栄養のバランスのよいおかずをとる必要がある。 ○ いためると短時間でつくることができる。	○ 本時は、実演の観察やプロの料理人の動画の視聴を通して、調理の手順やポイントを見付け出すことを確認する。(T1) ○ 見付けた意見を付箋紙に書かせる。 ○ 料理人がフライパンで調理している動画をフライパンの扱い方の参考とさせる。(T1) ○ 栄養教諭が実演する様子を観察させたり、試食させたりすることにより、いため方のポイントに気付かせる。(T2) ◎ 調理に必要なポイントを意欲的に見付けようとする。(関・意・態/観察) ○ 小集団での話合いでは、ICTを活用し、意見を整理させる。(T1) ○ 代表者が意見を紹介し、情報を全体で共有する。(T1) ◎ いためる調理法の特性と材料や目的に応じたいため方について理解している。(知・理/ワークシート・観察) ○ 学習の感想からよい意見や学び合いの姿を称揚する。(T1・T2)
	2 本時の学習課題を確認する。	いためる調理のポイントをプロから学びとろう。	
	3 いためる調理のポイントを話し合う。 (1) 個人で見付ける。 【個人】 (2) 整理・分析 【小集団】 ゆめタイム	プロの技を観察して、いため方のポイントを見付けよう。 ○ 火加減にポイントがありそうだな。 ○ 調味料も関係があるのかな。 ○ 料理は色どりも大切だろうな。 ○ 野菜の切り方も大切なのかな。 ○ フライパンの使い方にも、こつがありそうだな。	
	(3) 全体での発表 【一斉】	○ 自分たちの気付いていないポイントがたくさんあったね。	
	4 栄養教諭の話聞き、学習の振り返りをする。	学習の振り返りをしよう。 ○ いためて加熱する調理にはたくさんのポイントがあったね。 ○ 強火で短時間でいためると歯ごたえがいいね。 ○ 固いものから順番にいためるといいね。 ○ 油でいためると風味が増しておいしいね。	
5 学習を振り返り、次時の課題を確認する。	調理計画を立てよう。 ○ 今日学んだポイントを次の学習で生かしたいな。 ○ 家族にも教えてあげたいな。		

(7) 活動の様子

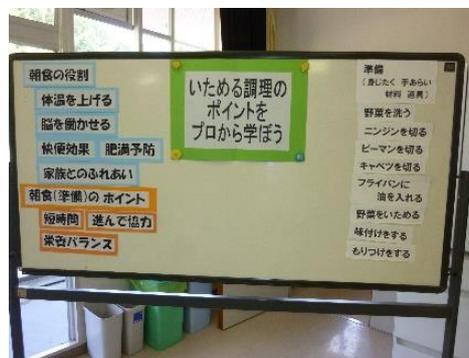
ア 実感を伴った理解を促す実践的・体験的な活動の充実

実感を伴った家庭科授業ということで、プロの料理人によるビデオの活用と栄養教諭による実演観察を授業に取り入れた。まず、プロから学ぶという設定で、プロの料理人が野菜いために調理しているビデオを視聴し、続けて栄養教諭による実演を見た。また、授業の終末で、プロの料理人が卵料理(オムライス)を調理している様子のビデオを視聴した。

題材を通して栄養教諭と連携を図りながら、指導や実演を行った。本時では、調理のプロとして、野菜いための実演をほぼ説明をせず、無言で行った。その実演観察やプロの料理人のビデオ視聴を通して、子どもたちにいためる調理のポイントを自ら見付け出させようと意図した。

子どもたちは、「いためる調理のポイントをプロから学ぼう」という学習課題のもと、栄養教諭の実演を熱心に観察し、分かったことや思ったことなどを付箋紙に書き留め、ゆめタイムで使用した。プロの料理人の技能は非常に高度で、家庭科の授業としては、ビデオの内容は子どもたちの実態から少しかけ離れているという理由から、学習に対する意欲付けを図る、あるいは栄養教諭の実演を補うものとしてビデオを位置付けた。子どもたちはビデオを熱心に視聴し、特にフライパンを返してオムライスを完成させるシーンでは、「すごい」「何が起きたのか分からなかった」という声が湧き起こった。プロの料理人の技を見ることは、学習に対する意欲付けという点で一定の効果があった。

栄養教諭の実演に関しては、教科書に準拠した手順で行った。説明なしの無言での実演であるため、何をしているのかよく分からない子どももいるかもしれないと考え、準備・野菜を洗うなど手順を表すカードをホワイトボードに提示した(写真1)。また、一度の実演では、調理のポイントを見付けることが難しいと考え、ICTを活用し、栄養教諭の動画もパソコンに取り込み、後の「ゆめタイム」で確認したり、検証したりできるように配慮した(写真3)。



<写真1 板書>



<写真2 栄養教諭による実演>



<写真3 映像を確認している様子>

イ 言語活動の充実

本校では、ここ数年「伝え合う力」をキーワードに研究を進めてきた。子どもが自分の考えを伝え合う場としての時間を「ゆめタイム」として設け、全教育活動の中で実践してきた。本時でも、家庭科の授業の中での言語活動ということで、いため方のポイントを見付けるために4~5人の小集団での話し合い活動「ゆめタイム」を取り入れた。各自が付箋紙に書き留めた調理のポイントを分類や整理することを通して、本時のねらいに迫ろうと考えた。

まず、各自の付箋紙を小集団で紹介し合うことから話し合いを開始した。類似の意見や別の意見をホワイトボード上で整理しながら、調理のポイントをまとめていった(写真4)。その過程の中で、栄養教諭の実演ビデオやプロの料理人のビデオを再度見て確認し合ったり、新たなポイントを発見したりした。次に各小集団で作成したホワイトボードを全て前面に掲

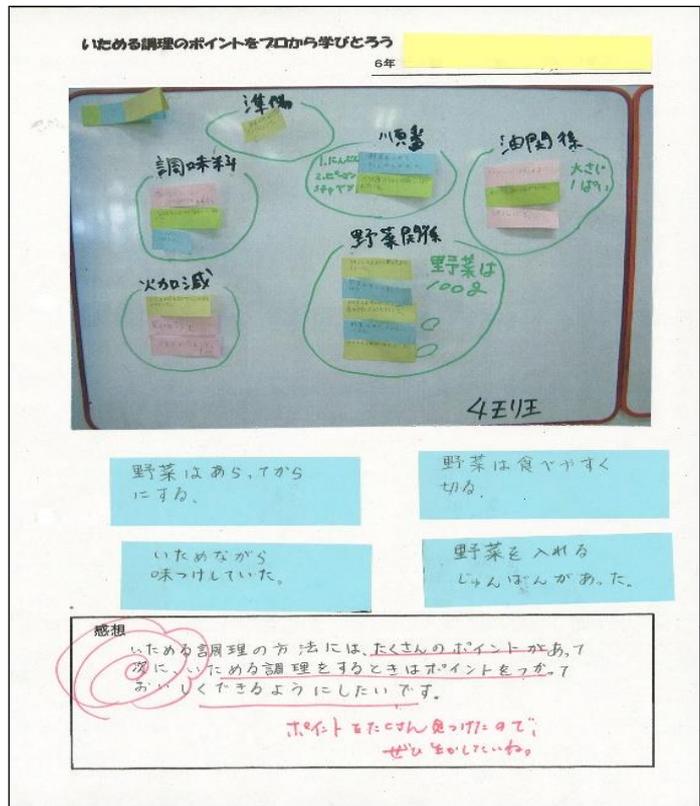
示し、全体での話し合いを行い、意見の共有化を図ろうとした（写真5）。ただ、時間がなく全体での発表は1グループのみとなってしまい、学級全体での練り合いには至らなかった。そのため、授業の終末において、栄養教諭からいためる調理のポイントについて話を聞くことにより、共通理解を図った（資料1）。



<写真4 話し合いの様子>



<写真5 全体での発表の様子>



<資料1 ワークシート>

3 成果と課題

今回の授業の構成には、「いためる調理のポイントをプロから学びとろう」という学習課題のもと、子どもたち自身で調理のポイントに気付くことができるよう、言語活動を取り入れた。その言語活動「ゆめタイム」を効果的に機能させるために、栄養教諭による説明なしの実演と手順ごとのビデオ、プロの料理人によるビデオを用意した。説明を耳で聞き、メモに取るという学習よりも、目で見てメモに取る方がより能動的な学習になったと思う。一人一人のメモを持ち寄って、グループで情報を整理し、分類する活動を通して、子どもたちは調理のポイントを見付け出すことができた。

しかし、いくつかの課題も残った。まず、授業時間についてである。授業内容が多く、1時間扱いでは全体での発表の時間が十分に取れなかった。代表者の発表が1名しかできなかったため、学級全体での練り合いが深まらなかった。2時間扱いの授業にした方がよかった。

次に、話し合いの質の高まりについてである。話し合いを通して調理のポイントに気付くという授業展開であったが、話し合いの時、自分の意見を積極的に発言していたが、相手の話真剣に耳を傾け、相手の意見を自分に取り入れるといった学習態度に課題が残った。話し合いの質を高めるためにも、よい聞き手の育成に努めなければならない。

最後に、終末の振り返りの充実である。今回は時間がなくほとんど振り返りの時間がなかった。そのため、振り返りとしては、授業の感想を数人が発表したのみであった。本時の授業で何を学び、何を理解したのかを明確にするために、学習課題に対応した振り返りをさせる時間の確保が必要であった。家庭科の学習として、目標と指導と評価の一体化について、今後研究を深めていきたい。