

15	豊川	豊川市立西部中学校	シブヤ ハルナ
			氏名 渋谷 遥奈
分科会番号	10	分科会名	家庭科教育

研究題目

協働的な学習をもとに個人追究を進め、主体的に工夫して調理に取り組む子の育成

～6年生シェフはわたし！ジャーマンポテトの実習を通して～

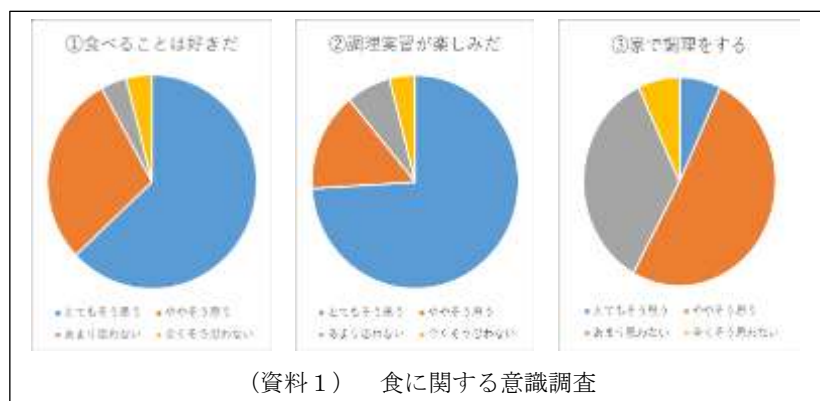
研究要項

1 はじめに

現代の子どもたちは、インターネットを通じて膨大な情報に容易にアクセスできる環境にある。料理に関する情報も例外ではなく、動画サイトには無数のレシピが公開され、健康志向の食事法や調理のコツなど、専門的な内容から個人の体験談まで幅広い情報が混在している。また、家庭の食のスタイルも多様化し、手作り中心の家庭もあれば惣菜や冷凍食品を多く利用する家庭もある。このような状況の中で、子どもたちには、日常生活にかかわる食の情報を受動的に受け取るだけでなく、よりよい家庭生活を目ざして主体的に判断し、行動する力が求められている。

こうした社会的背景を踏まえ、本研究では小学校6年生を対象に食に関する意識調査を行った。結果は以下の表に示す通り、多くの子どもが食に興味をもち、調理に対して前向きな意識を示していることが明らかになった。一方で、家庭での調理経験には大きな個人差があり、「家でほとんど調理をしない」と回答した子が約4割にのぼった（資料1）。食への関心は高いにもかかわらず、実際の経験値にはばらつきがあるという実態があり、家庭生活における意思決定や学習場面での主体的な選択に影響を与えると考える。

このような状況の中で、学校における調理実習は、子どもがこれまで身につけてきた知識や経験を基に、自分なりに考え、選択し、工夫しながら実践する場となる。本研究では、6年生を対象に「ジャーマンポテト」を題材とした調理実習を二度行う題材構想を設定した。1回目の実習はグループで行い、協働的な活動を通して調理の工夫点や課題を共有する。その後、2回目の実習は個人で行い、初回の学習を踏まえて調理のしやすさや自分の好みに合った調理の工夫をし、改善を図る場とした。子どもが情報や経験を基にどのような判断を行い、調理に生かしていくのかを分析することで、主体的に家庭生活を営む力の育成につながる調理実習の在り方について検討していきたい。



2 研究の構想

(1) 目ざす子ども像

協働的な学習をもとに個人追究を進め、主体的に工夫して調理に取り組む子

(2) 研究の仮説

実習を複数回実施し、それぞれの実施方法や記録方法を工夫して友達との話し合いを充実すれば、よりよい調理になっていく経験を積むことができ、自ら工夫して調理する子が育つだろう。

(3) 研究の手だて

手だて① 協働学習から個人追究へ

1 回目の計画・実習は協働学習で行い、振り返りから個人実習に向けての改善点を話し合う場を設ける。2 回目の計画・実習を個人追究とすることで、話し合いから自分に合った工夫を見つけて調理に取り組む場とする。

手だて② ワークシートの工夫

調理実習の視点を数値で自己評価し、その理由を具体的に記述させることで、1 回目の実習を振り返り、自分の好みや調理の目的に応じて調理の工夫を見直し、改善できるようにする。また、1 回目と2 回目の実習の振り返りを左右に並べることで、比較しながら自分の学びや変化を可視化できるようにする（資料2）。

さんだても工夫して①		おいしさレベルシート (1回目)			
6年()組()番()組()					
【調理記録】	【おいしさレベル】	1 (5-A)	2 (5-B)	3 (5-C)	4 (5-D)
①切り方 (形) (大きさ・厚さ・幅)	(理由)				
②ゆで方 (時間・かたさ)	(理由)				
③いため方 (時間・順番)	(理由)				
④盛り付け (見た目・色合い)	(理由)				
⑤味 (塩)	(理由)				
⑥ふりかけ	あなたのジャーマンボットは星いくつ? ☆☆☆☆☆				

さんだても工夫して②		おいしさレベルシート (2回目)			
6年()組()番()組()					
【調理記録】	【おいしさレベル】	1 (5-A)	2 (5-B)	3 (5-C)	4 (5-D)
①切り方 (形) (大きさ・厚さ・幅)	(理由)				
②ゆで方 (時間・かたさ)	(理由)				
③いため方 (時間・順番)	(理由)				
④盛り付け (見た目・色合い)	(理由)				
⑤味 (塩)	(理由)				
⑥ふりかけ	あなたのジャーマンボットは星いくつ? ☆☆☆☆☆				

資料2 調理実習の振り返りワークシート

手だて③ 記録写真

調理の過程や仕上がりを写真で記録し、自分の実習の振り返りや他のグループとの比較を行うことで、自分の好みにあった調理を選択できるようにする。

(4) 指導計画 (12時間完了)

○学習活動	☆研究の手だて ・手だて
料理や食品をどのように組み合わせるとよいだろう ① ○料理や食品の組み合わせ方を学ぶ。 ・3つのグループを組み合わせるとバランスよくなるね 自分のための一食分の献立を立てよう ③ ○ジャーマンポテトを入れた一食分の献立を考える。 ・家にある食材を使って、献立を考えることもあるね ○栄養のバランスを確かめる。 ・栄養教諭の先生の話聞いて、献立に無機質のものが入っていないことがわかったから、サラダにわかめを入れようかな ・献立で不足している食品のグループがある場合は、食品を加えたり、別のおかずを考えたりすればよさそうだね ○加工食品の選び方や調理計画の立て方を知る。 ・値段以外に、賞味期限や原材料も気をつけてベーコンを選ぶようにしたいな	・献立は目的や食材に応じて工夫できることに気づかせるために、家庭で調理をする際の工夫や家族が気をつけているポイントについて事前アンケートを行い、その結果を生かして献立を作成させる。 ・よりよい献立に改善するために、栄養教諭から栄養バランスや給食献立作成で大切にしていることについて話を聞かせ、自分の献立を見直させる。
調理計画を立てておかずを作ろう ⑥ ○ジャーマンポテトの調理計画を立てる。【協働学習】 ・じゃがいもの皮をむいたら、忘れずに芽も取らないといけな ・炒める順番は、玉ねぎ、にんじん、じゃがいもの順にしてみよう ○計画に沿って調理する。【協働実習】 ・グループで協力しておいしいジャーマンポテトを作りたいな ・じゃがいもが硬かったから、ゆでる時間をもう少し長くした方がよさそうだよ ○ジャーマンポテトの調理計画を見直す。【協働学習】→【個人追究】 ・じゃがいもが大きくて食べにくかったからおいしさレベル2になった ・食べやすい大きさにそろえるといいよ ・ゆでる時間が短くてじゃがいもが少し硬かったから、ゆでる時間を長くして、竹串で刺して確認することにしたよ ○計画に沿って調理する。【個人実習】 ・1回目のときよりもじゃがいもの硬さがちょうどよくておいしくなったよ ・家でつくって、家族にも食べてほしいな	☆手だて③ 自分の調理計画を改善し、自分に合った方法を選択できるようにするために、調理の過程をタブレットで記録させ、写真を比較しながら調理の工夫や課題を振り返らせる。 ☆手だて② 次の実習に向けて自分に合った方法を選択し改善できるようにするために、切り方、ゆで方、いため方、盛り付け、味を1～4段階で評価させ、自分の課題や改善点を明確にさせる。 ☆手だて① 自分の好みや目的に合った方法を選択し、個人実習につなげられるよう、協働学習の場を設け互いの考えや工夫を共有させる。 ・自分の好みや目的に合った改善点を見つけやすくするために、視点ごとに整理して板書する。 ☆手だて② 調理の工夫とおいしさの関係に気づかせ、視点を明確にさせるために、1回目と2回目の振り返りのワークシートを同じ形式にし、振り返りを比較させる。
毎日の食生活に生かそう ② ○家族のためのジャーマンポテトを入れた一食分の献立を考える。 ・家族のために栄養バランスを考えた献立を作りたいな ○考えた献立を発表し、食事の仕方の工夫を考える。 ・献立を考えると、食べる人の好みや栄養バランスまで考えることが大切だとわかったよ	・他者の考えを生かして自分の献立を改善できるようにするために、スカイメニューで個々の献立を共有し、友達の考えと比較することで、多様な工夫に気づかせ、自分に必要なものを選択させる。

3 研究の実践

(1) 協働学習から個人追究へ

① ジャーマンポテトの調理計画を立て、グループで実習する。【協働学習】

調理計画を立てる段階で見通しをもたせるために、グループで調理実習を行った後に一人でジャーマンポテトを作ることを伝えておいた。協働学習では、4人1グループとなってジャーマンポテトの調理計画・実習を行った。作業量に差がでないよう、各グループで〈玉ねぎを切る〉〈ベーコンを切る〉〈じゃがいもをゆでる〉〈炒める〉の担当を決めさせた。また、じゃがいもは1人1つ皮をむいて切るようにした。子どもたちの創意工夫を生かすために、切り方は指定せず、前時に確認した切り方を参考にするとよいことを伝えるまでにとどめた。じゃがいもを各々違う切り方にするグループや、切り方は同じでも大きさが異なるグループがあった。安全面をふくめた教師からのアドバイスとしては、じゃがいもは水からゆでることと、竹串を使って硬さを確認するとよいことを伝えた。子どもたちは、「大きいじゃがいもを確認してみよう」「後で炒めるからゆでるのは柔らかすぎない方がいいんじゃない」とグループで相談しながら協力して調理を進めていた。炒め方については、1学期に実施した野菜炒め（玉ねぎ、ベーコン、ピーマン、にんじん）の学習を参考にし、炒める順番をグループで相談して決めるよう伝えた。子どもたちは、「野菜炒めの際はベーコンを最初に炒めたから同じようにしよう」「じゃがいもは炒めるのに時間かかりそうだから先に炒めよう」と、これまでの経験を生かして炒める順番を決めていた。試食をすると、「おいしい」という声上がる一方で、「じゃがいもが大きくて食べにくい」「こげてしまった」「味付けがうすかった」など、うまくいかなかったことを振り返りに書いている子が多くいた。

② ジャーマンポテトの調理計画を見直す。【協働学習】→【個人追究】

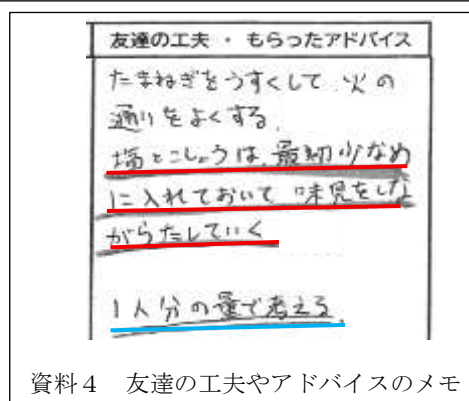
次時では、協働実習の振り返りをもとに個人実習の調理計画を立てる時間とした。まず、協働実習での課題を一人一つに絞って紙に書かせ、視点ごとに整理して板書し、課題を出し合った（資料3）。調理過程を横軸、評価を縦軸とした表にまとめ、わかりやすくしたことで黒板を参考に調理計画を立てている子どもの姿があった。



資料3 話し合いの板書

次に、黒板や協働実習の振り返りのワークシートをもとに、おいしさレベルを「4ばっちり」

にしてもっとおいしいジャーマンポテトにしようと投げかけ、自分の好みに合うように個人実習の調理計画を立てさせた。ワークシートに書く際、1回目の実習と変えるところをわかりやすくするために赤字で書かせた。じゃがいもを小さくして食べやすくするために半月切りからいちよう切りにしたり、柔らかめの玉ねぎが好みだから炒める順番を変更して玉ねぎを最初にしたりと自分の好みに合わせて改善する姿が見られた。その後、グループ内で調理計画を



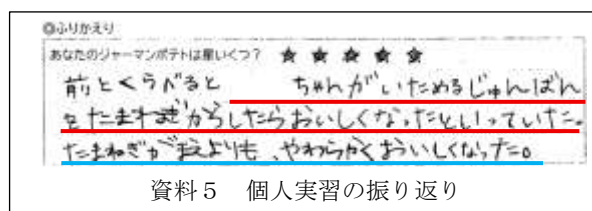
資料4 友達の工夫やアドバイスのメモ

発表する時間を設けた。その際、赤字で書いた1回目と変えたところについて説明させ、工夫するポイントを明確して、アドバイスを伝え合った。自分を取り入れたい友達の工夫や友達からもらっ

たアドバイスを調理計画のワークシートにまとめた。ある子のアドバイスのメモである（資料4）。この子は友達からの「塩とこしょうは最初少なめに入れておいて味見をしながらたしていく」というアドバイスをもらい、好みに合う味付けの仕方を自分で工夫した。また、「1人分の量で考える」というアドバイスを受けて、ゆでる時間や味付けの量を考えないといけないということに気づいた。このようにグループ内で発表することでも新たな発見ができた。

③調理計画に沿って個人で実習する。【個人実習】

個人実習では自分で考えた調理計画を壁に貼り、いつでも確認できるようにした。調理計画に赤字で書かれたところは前回からの変更点であるため、自分の好みになるように意識しながら調理するように伝えた。この授業のある子の振り返り

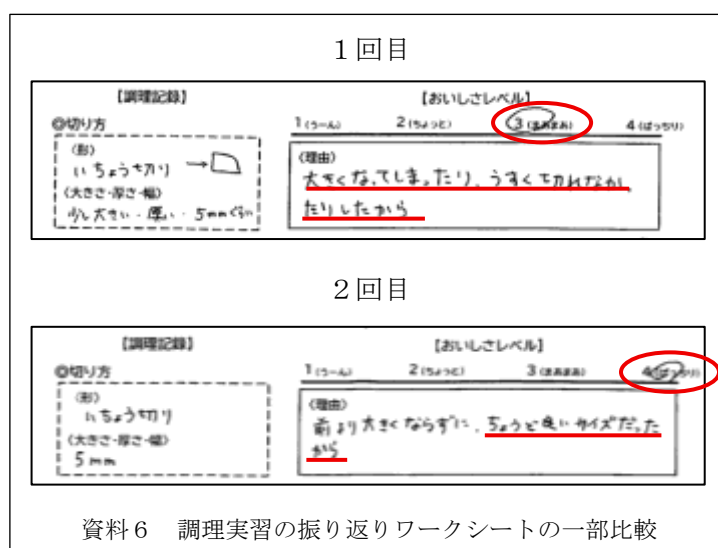


資料5 個人実習の振り返り

りである（資料5）。「〇〇ちゃんがいためるじゅんぱんをたまねぎからしたらおいしくなったといっていた」からは、友達のアドバイスを受け入れ、自分の調理に生かしたことがわかる。また、「たまねぎがまえよりも、やわらかくおいしくなった」からは、前回の実習よりも自分の好みに合っていておいしくできたことに満足感を感じたことがわかる。

（2）ワークシートの工夫

題材を通してワークシートを1冊の本のように蓄積していった。特に、調理実習の振り返りシートでは、2回の実習の変化がわかりやすくなるよう、協働調理のものと個人調理のものを左右1枚にまとめた。また、おいしさの視点として、「切り方」「ゆで方」「炒め方」「盛り付け」「味」の5項目に分けることで、それぞれの調理過程に対して振り返ることができるようにした。そして、調理過程の5項目をそれぞれ「1 うーん」「2 ちょっと」「3 まあまあ」「4 ばっちり」の4段階で自己評価させ、なぜその数値になるのか理由を記述させた。ある子の振り返りである（資料6）。1回目の振り返りでは、おいしさレベルを3（まあまあ）とし、その理由を「大きくなってしまったり、うすく切れなかったりしたから」としていた。2回目の振り返りでは、おいしさレベルが4（ばっちり）となり、その理由を「ちょうど良いサイズだったから」と記述した。自分の好みに合うように切り方を工夫し改善したことにより、おいしさレベルが上がったことで、調理過程を工夫する効果を実感することができたことがわかる。個人実習の調理計画の立てる際、5項目がそれぞれ「4 ばっちり」になれば、もっとおいしいジャーマンポテトになると全体で共有したことで、「評価が1～3の調理過程を変えればよい」と自分が改善するべきことが明確になった。「大きさがばらばらで切り方を3にしたから大きさをそろえて切れば、4にできそう」「ベーコンが焦げすぎて炒め方を2にしたから炒める順番を変えてみる」など工夫が見られた。個人実習の振り返りでは、5項目の数値が1回目より高くなり、おいしさレベルが高くなる子が多かった。



資料6 調理実習の振り返りワークシートの一部比較

(3) 記録写真

調理を進めていくと形や色が変化していくため、ICT 機器を用いて調理の過程を細かく写真で記録をさせた。特に、どんな形や大きさを切ったか、どれくらいの炒め具合で火を止めたか、盛り付け方については、学級全体での共有や自分自身の振り返りに活用できるよう、必ず撮影するように指示し、他にも必要があれば撮影してよいことにした。撮影したものは、スカイメニューの発表ノートに提出

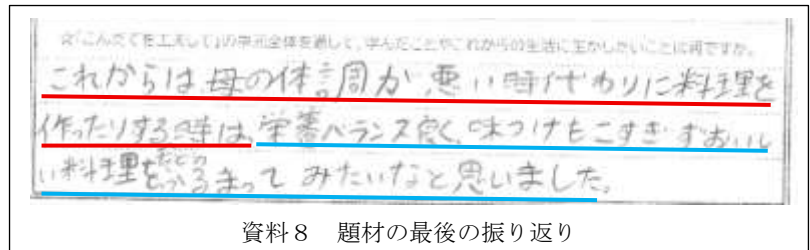


させ、写真を共有することで、自分の記録写真だけでなく、友達の記録写真も自由に見ることができるようにした。個人実習の調理計画を立てる時間では、「そういえば、じゃがいもは半月切りとかいちょう切りとかいろいろな切り方をしたけど、いちょう切りの方が一口サイズで食べやすかったな」と、自グループの調理過程の写真を見て思い出しながら振り返っていた。また、「意外とこげてるね」「盛り方雑じゃない？」と改めて写真を見ることで自分たちが調理したものを客観視していた。他グループの調理の過程も見ることができるため、いろいろな写真を比較していた。「じゃがいもの形をポテトフライみたいに長細くしてるところがあったんだけど、食べやすそうだから真似してみようかな」「前は、グループで焦げ目しようって決めたけど、焦げていないほうが見た目がよくて自分は好きかも」など、自分の好みのジャーマンポテトにするためにはどうしたらよいか考え、選択する姿が見られた。個人実習の振り返りでは、1回目の写真と2回目の写真を見比べながら振り返っている子がいた（資料7）。「1回目も悪くはなかったけど、私は一口が小さいからいちょう切りでそろえたほうがよかった」と写真でも振り返ることで、2回目の個人実習の方が食材の大きさがそろって食べやすくなり、1回目よりよくなったこと実感する様子が見られた。

4 研究の成果と課題

題材後のアンケートでは、「2回やることによって、次はどうしたらいいかみんなの工夫も入れることができた」「1回目できなかったことを2回目の一人でやるときに直せてよかった」とあり、協働実習から個人実習という2度の実習に価値を感じた子が多かった。

この題材の最後のある子の振り返りである（資料8）。「これからは、母の体調が悪い時、代わりに料理を作ったりする時は」からは、家族のことを思いやる温かい気持ちと自分の家庭の中での役割



割について考えていることがわかる。また、「栄養バランス良く味つけもこすぎずおいしい料理をふるまってみたいな」からは、自分なりに調理を工夫しよりよい料理を作っていきたいという主体的な気持ちが伺われる。

また、「自分のごはんをつくる時にもそうですが、人に料理をつくる時は、その人の好み、栄養バランス、いろどり、切り方などを生活に生かしていこうと思いました」と記述した子もいた。このように主体的に工夫して調理をしようという思いは、個人実習において、調理の対象を明確に位置付けたために、表出してきたものとも考えられる。家庭科においては、実習の対象を明確にしその対象のことを考えて実践をしていくことが大切である。今後は、こうした対象を事前に明確にし、より調理の工夫に対して主体的に取り組もうとする子どもたちを育てていきたい。