

13	豊橋	二川小学校	ハラダ リホ
			名前 原田 里帆
分科会番号	10	分科会名	家庭科教育

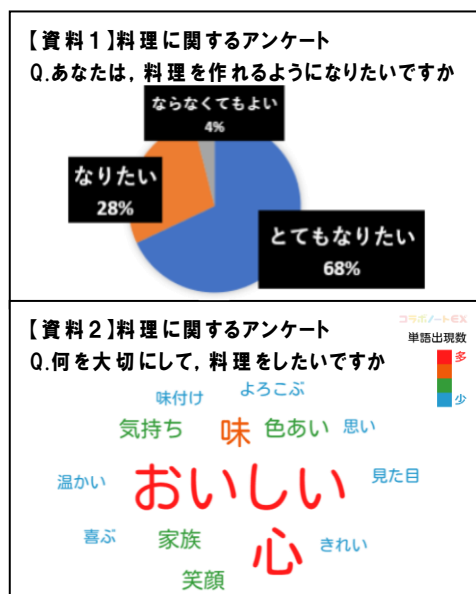
実践的・体験的な学習や関わり合いを通して学びを深め、 家族の健康を考え生活に生かそうとする子の育成

～5年 家庭科 食べて元気に「笑顔満点！あったかみそ汁を作ろう」の実践を通して～

1 主題設定の理由

本学級の子どもたちは、「食」への興味が高く、年度初めのアンケートでは、「料理を作れるようになりたいですか」という質問に対し96%の子どもが「とてもになりたい」「なりたい」と答えた【資料1】。その理由として、家族のために調理をしたいという思いをもっている子が多くいた。そこで、調理に対する子どもたちの意欲を生かし、実践的・体験的な学習を行うことで、食事作りへの知識や技能を高めて生活に生かしてほしいと考えた。

また、「何を大切に料理をしたいですか」という質問に対しては、テキストマイニングを用いて集計した【資料2】。この結果から、味やおいしさを重要視していることが読み取れる。題材を通して、家族、友達、栄養教諭と関わり合いながら学習を進めることで、よい食生活にするための知識を広げて学びを深め、家族の健康のために調理実践し生活に生かしていくことができる子の姿を願い、本研究主題を設定した。



2 研究の構想

(1) 目指す子ども像

実践的・体験的な学習や関わり合いを通して学びを深め、家族の健康を考え生活に生かそうとする子

(2) 研究の仮説

実践的・体験的な学習や関わり合いを通して学びを深めることで、家族の健康を考えたみそ汁作りの実践ができるだろう。

(3) 研究のてだて

① 実践的・体験的な学習を通して学びを深める場の設定

＜てだて1＞ だしやみそ汁を飲み比べる

見た目や味、香りや食感の違いを実感し、感じたことを言語化することで、自分が調理をする時の参考材料になるだろう。

＜てだて2＞ 調理実習を数回行う

体験を繰り返す中で、確かな知識や技能を身につけ、自信をもって家庭での調理実践に生かすことができるだろう。

② 関わり合いを通して学びを深める場の設定

＜てだて3＞ 家族と交流する

授業のワークシートを持ち帰り、家族に見てもらうことで、自分の家庭に合った計画がなされているかアドバイスをもらったり、子どもの思考に沿って実践の場を設けてもらったりすることができるだろう。

＜てだて4＞ 栄養教諭に話を聞いたり、仲間と話し合ったりする

栄養教諭を随時授業に招き、専門的な知識や視点を提示してもらうことで、既習事項の栄養素と考えが結びつき、家族の健康に迫っていくことができるだろう。

仲間との話し合いでは、自分の考えのよさを再認識したり、新たな視点を広げたりすることができる。その後、自分の考えを見直し、家族の健康を思いながら考えを再構築することができるだろう。

(4) 抽出児童について (A児)

A児は年度初めのアンケートで、「家庭科では調理をすることが楽しみ」と回答した。また、「料理を作れるようになりたいですか」という質問に対して、「とてもになりたい」と答え、「家族に美味しいものを作りたいから」という理由を述べた。前単元「クッキング はじめの一步」でゆで野菜の学習をした際には、家庭でも自主的にほうれん草のお浸しを作り、家族に「おいしい」と言ってもらえたことをうれしそうに教師に報告した。「おいしさ」を大切に、家族を喜ばせようとするA児に、さらに「家族の健康」という視点をもってほしい。

3 研究の実践と考察

(1) 家族のために料理を作りたい! (お話タイム)

アンケートで、「家族のために料理が作れるようになりたい」と回答した子が多かったことを取り上げ、「家族に作ってあげたいものは?」をテーマとし、話し合いを行った。

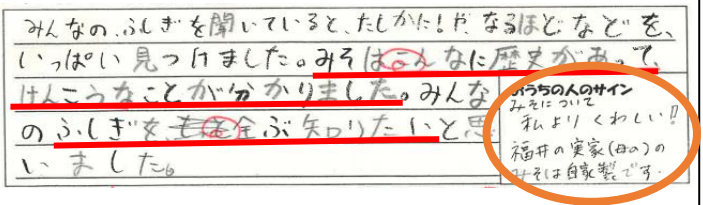
初めに、家族にどうなってほしいかを問うと、「健康になってほしい」「おいしいと思ってほしい」などの願いが出た。願いに合う料理を出し合う中で、家族みんなが食べられる料理として「みそ汁」がよいのでは、という意見にまとまった。

そこで、本校の経営目標「笑顔いっぱいあったかし小学校」と絡め、「家族のために心と体が温まる『あったかみそ汁』を作れるようになりたい」という共通の思いをもち、単元を始めた。

(2) 第1時 家族のために「あったかみそ汁」を作ろう!

以前、五大栄養素の授業でゲストティーチャーとして招いた栄養教諭を再び招いた。これまでの給食の時間に出たみそ汁の写真を提示すると、見た目や色、入っている実の違いに気づいた。栄養教諭がパワーポイントを使ってみそ汁の秘密を紹介する中で、みその伝統や、効果などに驚くとともに、自分たちの身近な食べ物であることに誇りをもった様子であった。A児の振り返りシートには、「みそはこんなに歴史があって、けんこうなことが分かりました。ふしぎを全ぶ知りた

【資料3】A児の振り返り



いと思いましたが【資料3下線部】と記載されており、みそに興味をもっていることがうかがえた。ワークシートを家庭に持ち帰ると、保護者の方からも「福井の実家のみそは自家製です」とコメントがあった【資料3丸枠】。

(3) みそ汁の作り方を調べたい (家庭学習)

みそ汁の秘密を知ったことで、「家族にみそ汁を作りたい」という思いが高まり、それぞれの家庭のみそ汁の作り方を調査することになった。調査後、家庭ごとにみその種類や色にも違いがあることに気づいた。A児も、自分の家では麦みそを使っているようだが、「麦みそってなんだろう」と疑問を抱いていた。第1時のワークシートに記載された保護者のコメントにある「自家製みそ」【資料3丸枠】の正体が「麦みそ」であると知り、みその種類に興味を抱いたようだ。

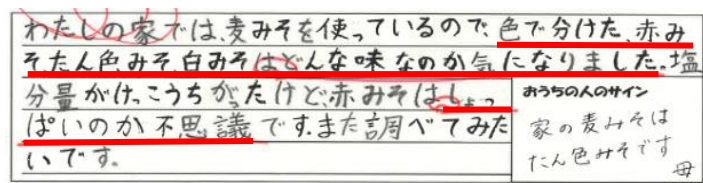
(4) 第2~4時 みそ汁の不思議について調べたいな

第2時では、不思議に感じたことをタブレットや本を使って一人調べた。A児は自分の家で使っている麦みそについて調べる中で、みそは米みそ、麦みそ、豆みそと三つの種類に分類されていることを知った。

第3時では、調べたテーマが似ている子でグループを作成し、コラボノート上でまとめていった。A児は原料によるみその分類分けを担当し、色の違いがわかるように写真を貼ったり、原料や味の違いを記載したりした。

第4時では、まとめたものを全体で発表し、共有した。A児は3種類のみそを紹介することに加え、自分の家では麦みそを使っていることも伝えた。他のグループでは、色によるみその分類、みそに含まれる栄養、だしの種類などの発表があった。A児はこれまで原材料に目を向けて調べを進めてきたため、「色で分けた、赤みそ、淡色みそ、白みそはどんな味なのか気になりました。赤みそはしょっぱいのが不思議です」と、色による分類分けや、塩分量の違いに興味をもった【資料4下線部】。

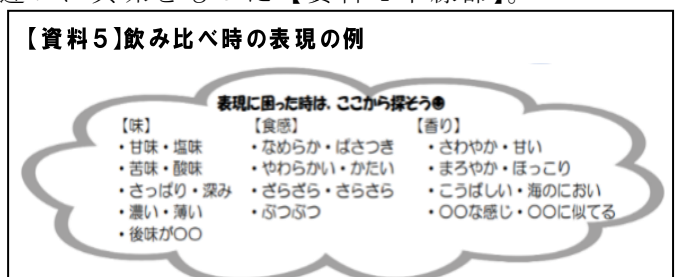
【資料4】A児の振り返り



(5) 第5時 だしやみそ汁を飲み比べてみよう

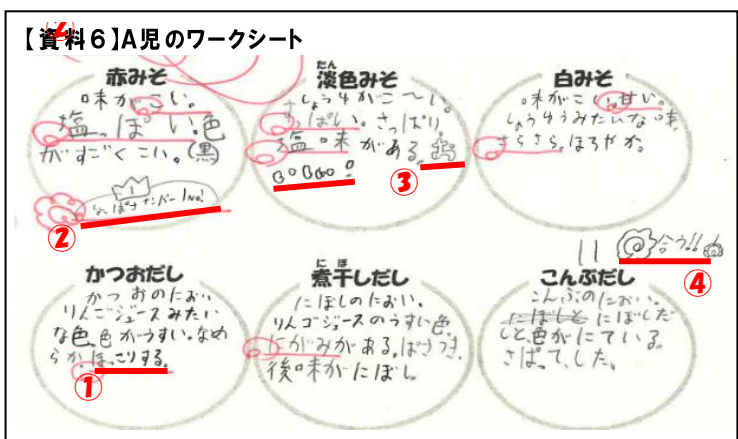
各グループの発表を終え、みそとだしへの興味が高まったところで、みそ汁とだしの飲み比べを行った。飲み比べで感じたことを言語化し、メモすることで、その後の学習の参考材料にできるように、ワークシートにいくつかの表現の例を載せておいた【資料5】。

【資料5】飲み比べ時の表現の例

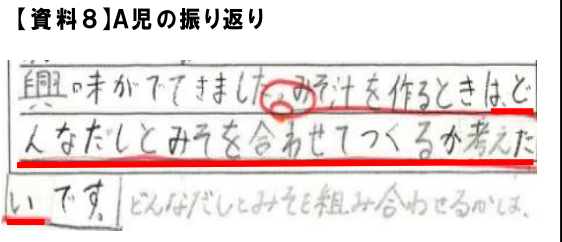


だしの飲み比べでは、代表的な「かつおぶし」「煮干し」「こんぶ」からだしをとった。A児は、香りと味についてワークシートに記載後、「ほっこりする」と、飲んだ際の気持ちもメモしていた【資料6下線部①】。

みそは「赤みそ」「淡色みそ」「白みそ」と色によって分類分けをしたが、原材料や味による分類にも目を向けている子がいたため、多くの種類のみそを用意した。A児は赤みその欄に、「しょっぱさナンバー1!」と書いており【資料6下線部②】、前時に学習したみその塩分量に着目したことがわかる。また、淡色みその欄に「おいしい」とメモしてあり【資料6下線部③】、A児にとって淡色みそがいちばんおいしく感じたことがわかる。

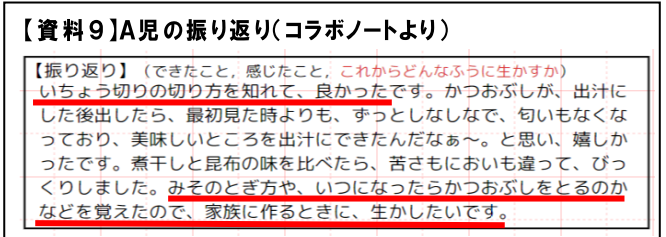


その後、みそとだしを組み合わせる時間を設けた。子どもたちは、みそとだしを組み合わせた時の風味の違いに驚いた。A児は積極的にいろいろな組み合わせを調べ、自ら栄養教諭のもとへ行き、「どのみそとだしが合いますか」と質問した【資料7】。栄養教諭の「白みそとこんぶだしが合うよ」という言葉を花丸マークでワークシートにメモ【資料6下線部④】し、全体に共有した。振り返りの、「どんなだしとみそを合わせてつくるか考えたい」という記載【資料8】から、だしとみその組み合わせを考える視点に気づき、みそとだしを選ぶ時の参考材料にしようとしていることがわかる。



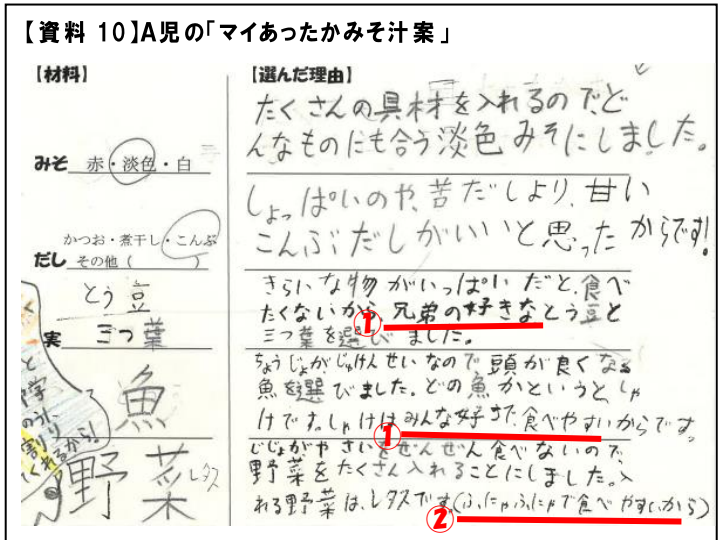
(6) 第6時 みそ汁作りをしよう

みそとだしに対する学びが深まり、子どもたちは「自分もみそ汁を作れるようになりたい」という思いが高まった。そこで、みそ汁作りの基礎基本をおさえるため、共通の食材を扱ってみそ汁を作ることにした。また、グループで「かつお」「煮干し」「こんぶ」の3種類のだしの取り方を体験した。だしの種類によるとり方の違いや、だしをとる際の風味を確認することができた。A児は一工程ごとに調理計画を見返し、慎重にみそ汁を作った。「いちよう切りの切り方を知れて良かった」や「みそのとき方や、いつになったらかつおぶしをとるのかなどを覚えたので、家族に作る時に生かしたい」という記載【資料9下線部】から、正しい手順で作ることができたことに満足し、その後には生かそうとしていることが読み取れる。



(7) 第7～9時 家族に作る「あったかみそ汁」を考えよう

いよいよ家族のための「マイあったかみそ汁案」を考えることになった。A児は、姉が受験生であるため、「兄弟のための成長みそ汁を作りたい」という思いをもち、『魚に含まれるDHAやEDAは記憶能力や学習能力の向上に効果的』という情報を見つけ、魚を入れることにした。魚としか記載しなかったA児は、栄養教諭から「魚の中でもどの魚を使うの?」と問われ、「鮭」「家族みんなが好きなものの方が食べやすいから」と答えた。栄養成分だけでなく、家族の好みのものを取り入れる視点にも気づくことができた【資料10下線部①】。また、『野菜を入れると健康によい』という情報から、「ふにゃふにゃで食べやすいレタス」を選択し、食べやすさの視点も取り入れた【資料10下線部②】。このことから、家族が食べることを想像しながら、家族に合った食材を選んでいることがわかる。



考えた案を、似たテーマの子と伝え合った。A児は仲間が自分と同じ食材を選んでいることで自信が付き、全体発表でも積極的に挙手をした。仲間の発表が続く中で、「いつも家で使っているみその方が食べやすい」「五大栄養素にこだわった」という意見に対して大きくうなずき、自分のワークシートを見返した。

「あったかみそ汁」案の最終決定を行う時間を設けると、A児ははじめに卵を追加した。理由を問うと、前時のワークシートを家庭へ持ち帰った際、保護者から「お姉ちゃんは卵が好きだよ」というアドバイスをもらっていたことがわかった。次に、みそを麦みそに決定した。淡色みその中でも、家族が食べなれている麦みそを選択したことがわかる【資料 11 下線部】。栄養教諭に五大栄養素の分類分けについて質問すると、だしを無機質の煮干しに変更し、実に脂質のごまが追加された。みそ汁と白米だけで五大栄養素がとれるように考えたことが読み取れる【資料 11 丸枠】。

振り返りには、「絶対に変えないと思っていたのですが、みんなの意見を聞いてだしとみそを変えました」と記載されており【資料 12 下線部】、発表を聞いたことで考えを広げ、「おいしさ」「食べやすさ」に加えて、「健康面」も意識した組み合わせを再構築できたことがわかる。

(8) 第 10, 11 時 「あったかみそ汁」を作ろう

再構築した「マイあったかみそ汁案」をもとに調理計画を立て、ペアで補助をしながら調理を行った。この時間の調理は、家族に作る時に上手に作れるようにすることが目的であったため、タブレットで調理の様子を撮影し、後から見直すことができるようにした。

2 度目のみそ汁調理であることから、A児の振り返りには、「素早く料理ができました」と記載があり、技能が向上したことが読み取れる。また、「家で作る時には、一人で準備も片付けもしたいです」という振り返り【資料 13 下線部】から、A児の新たな課題も見つかった。

(9) 第 12 時 もっと上手に作って、家族を喜ばせよう

自分の調理を振り返り、ペアの子に撮影してもらった写真や動画を見返す時間を設けた。A児は卵とじのみそ汁を作ったが、自分の調理動画を見て、「卵がもわもわして実が見えない」とつぶやいた。「実は見えた方がいいの」と問うと、「せっかくだいろいろな色があるんだから、見えなくなってしまうのはもったいない」と答えた。この発言から実際に調理をしてみることで見た目の視点にも気づいたが、その解決策は考えられなかった。

A児の動画をみんなに見てもらおうと、子どもたちは「ほんとだ」とは言うものの、実が見えることのよさには気づけず、A児に対するアドバイスは出なかった。そこで、隣のクラスの子が作ったみそ汁の写真を見せると、「お店に出てくるみそ汁みたい」と感心する声があがった。「ねぎが真ん中にあるからいいんじゃない？」という仲間の意見から、A児は「お椀によそってから、最後に乗せるんだね」と見せ方の工夫に気づいた。話し合いをきっかけに、子どもたちは食欲をそそる見た目の大切さに気づき、「星形のにんじんを見たことがあるよ」と、食材の切り方や色合いにも目を向けることができた。A児のワークシートには、友達の見方から気づいた工夫がたくさん書かれており、「分量」や「手順」に加え、「見た目」「味の調節」「食材の扱い方」など、さまざまな視点から、調理計画がさらにレベルアップしたことがわかる【資料 14】。

【資料 11】A児の「マイあったかみそ汁最終案」



【資料 12】A児の振り返り

最初は、みそもだしも実も全体変えない!と思っていたのですが、みんなの意見を聞いてだしとみそを変えました。ちがった意見で(自分と)ちゃんとした理由がある、おうちの人のサイン なるほど、と思いました。

【資料 13】A児の振り返り(コラボノートより)

【振り返り】(できたこと、感じたこと、もっとこうしたいということ)
最初、つくえが同じメンバーで、協力をして、素早く料理ができましたと思います。今日は家での準備の時に、家族に少し、手伝ってもらったところがあるので、家で作る時には、一人で準備も片付けもしたいです。今日の調理実習の片付けは、役わりぶんたんを

【資料 14】レベルアップしたA児の調理計画


(10) 第13時 「あったかみそ汁」を食べてもらったよ。みんなに感想を伝えたいな

これまでの学習を生かし、週末にははいよいよ家族に「あったかみそ汁」を振る舞った。

A児の振り返りシートを見ると、前時の仲間からのアドバイスをもとに家で調理を進めたことがわかる。その結果、みそ汁の実が「かなり見やすくなりました」と表現されており、前回の調理実習と比較して満足がいく結果になったことが読み取れる【資料15 下線部】。保護者の方からは、「真心込めて作ってくれたあったかみそ汁」というコメントがあり、これまでのA児の努力や家族に対する思いを感じ取ってもらえたことがわかるとともに、家族に喜んでもらえた様子が伝わってきた【資料15丸枠】。

また、反省の「これからも家族のために調理できそう!」という項目には◎がついており、単元を通して家族のことを思いやった調理をすることのよさに気づけたことがわかる。また、振り返りの「また家族のために料理をして、家族を喜ばせたいです」という記載から、家族のために調理しようとする意欲が向上したことが読み取れる【資料15 下線部】。

【資料15】A児の調理振り返り(コラボノートより)



あうちの人より
(コメントをもらおう!)

家族の健康が考えられていて、いつも以上に元気になったように感じます。真心込めて作ってくれたあったかみそ汁を、ぜひこれからも家族のために作ってね。とてもおいしかったです。ありがとう。
母より

保護者のコメント

【反省】よくできた◎ できた○ あと少し△

正しい手順で調理できた.....◎ ○ △
みその量はよかった.....◎ ○ △
実のゆで加減、大きさはよかった.....◎ ○ △
安全に調理できた.....◎ ○ △
こすりよく調理できた.....◎ ○ △
家族のために思いをこめて調理できた.....◎ ○ △
これからも家族のために調理できそう!.....◎ ○ △

【振り返り】(上手くできたこと、感じたこと、今後に生かせそうなこと)

家庭科の授業で、みんなからいただいた、かきたまアドバイスを、参考にして作りました。そうすると、具材が前よりかなり見やすくなりました。たくさん家庭科の授業で頑張った計画を立ててきたので、みんなのアドバイスと、これまでの計画を上手く活かして料理できて良かったです。しゃけを実の中で1番最初に入れたのですが、良い出汁が取れたので、とても美味しい味噌汁が出来ました。全て私が作ったので、「美味しい」と言ってくれたり、おかわりをしてくれたときには、とても嬉しかったです。
また家族のために料理をして、家族を喜ばせたいです。

4 てだての有効性と仮説の検証

① 実践的・体験的な学習を通して学びを深める場の設定

<てだて1> だしやみそ汁を飲み比べる

飲み比べでは、「見た目」「香り」「味」「食感」について調べていくように声をかけ、ワークシートに表現の例【資料5】を載せておいたことで、子どもたちはだしとみそを五感で味わいながら、よさをうまく言語化することができた。詳しくメモした飲み比べのワークシートは、今後のだしとみそを選ぶ際の参考材料になった。実際にA児は淡色みその欄の「おいしい」というメモをもとに淡色みそを選択し、こんぶだしの欄の「甘い」というメモをもとにこんぶだしを選択している。

このことから、だしやみそ汁の飲み比べをして、見た目や味、香りや食感の違いを実感し、感じたことを言語化することは、自分が調理をする時の参考材料にするために有効であったといえる。

<てだて2> 調理実習を数回行う

調理1回目のA児の振り返りには、「いちょう切りの切り方を知れて良かった」「みそのとき方やいつになったらかつおぶしをとるのかなどを覚えた」と記載されていた。体験を通して、食材の扱い方や調理の手順を理解することができた。また、「家族に作るときに、生かしたい」という言葉から、「生活に生かそうとする」という目ざす子ども像に近づいていることがわかる。項目別の振り返りには7項目中3項目に◎がついていた。この数から、理解はできたものの、まだ調理に自信がもてていないことがうかがえる【資料16 調理1回目】。

調理2回目の項目別の振り返りには5項目に◎がつき、自分の調理に自信がついてきたことが読み取れる。調理1回目のみそ汁作りで○だった手順に関する項目も、調理2回目では◎になっている。「素早く料理ができた」という記載から、スムーズに行えたことがわかる。また、「家で作るときには、一人で準備も片付けもしたい」という記載から、3回目の調理では、一人で準備から片づけまで行うことがA児の課題となった【資料16 調理2回目】。

調理3回目の振り返りは、どの項目も◎になっている。これ

【資料16】調理実習後のA児の振り返り(コラボノートより)	
① 項目別の振り返り	② A児の振り返りコメント
<p>調理1回目 第6時 みそ汁作りをしよう</p> <p>【反省】よくできた◎ できた○ あと少し△</p> <p>身じたくや準備はきちんとできた.....◎ ○ △ だしの取り方が分かった.....◎ ○ △ みそをとくタイミング、とき方が分かった.....◎ ○ △ 実の切り方、入れる順番が分かった.....◎ ○ △ みそのかおりがするみそ汁になった.....◎ ○ △ 安全に調理できた.....◎ ○ △ 自分の仕事を探して行動できた.....◎ ○ △</p> <p>【振り返り】(できたこと、感じたこと、これからどんなふうになかすか)</p> <p>いちょう切りの切り方を知れて、良かったです。かつおぶしが、出汁にした後出したら、最初見た時よりも、すつしななで、匂いもなくなって、美味しいところを出汁にできたんだなあ。と思い、嬉しかったです。煮干しと昆布の味を比べたら、苦さもおいも違って、びっくりしました。みそのとき方や、いつになったらかつおぶしをとるかなどを覚えたので、家族に作るときに、生かしたいです。</p>	
<p>調理2回目 第10,11時 「あったかみそ汁」を作ろう</p> <p>【反省】よくできた◎ できた○ あと少し△</p> <p>身じたくや準備はきちんとできた.....◎ ○ △ 正しい手順で調理できた.....◎ ○ △ みその量はよかった.....◎ ○ △ 実のゆで加減、大きさはよかった.....◎ ○ △ 安全に調理できた.....◎ ○ △ こすりよく調理できた.....◎ ○ △ 家族のために思いをこめて調理できた.....◎ ○ △</p> <p>【振り返り】(できたこと、感じたこと、もっとこうしたいということ)</p> <p>最初、つくえが同じメンバーで、協力をして、素早く料理ができたと思います。今日は家で準備の時に、家族に少し、手伝ってもらったところがあるので、家で作る時には、一人で準備も片付けもしたいです。今日の調理実習の片付けは、後わりぶんたんをして、チームでの協力が、すごく出来たと思います。今日作ったみそ汁は、とてもおいしかったです。家で作る時も、おいしいと言ってもらえるように、今までやってきた、家庭科の授業を活かしたいです。</p>	
<p>調理3回目 家庭実習 家庭で「あったかみそ汁」作り</p> <p>【反省】よくできた◎ できた○ あと少し△</p> <p>正しい手順で調理できた.....◎ ○ △ みその量はよかった.....◎ ○ △ 実のゆで加減、大きさはよかった.....◎ ○ △ 安全に調理できた.....◎ ○ △ こすりよく調理できた.....◎ ○ △ 家族のために思いをこめて調理できた.....◎ ○ △ これからも家族のために調理できそう!.....◎ ○ △</p> <p>【振り返り】(上手くできたこと、感じたこと、今後に生かせそうなこと)</p> <p>家庭科の授業で、みんなからいただいた、かきたまアドバイスを、参考にして作りました。そうすると、具材が前よりかなり見やすくなりました。たくさん家庭科の授業で頑張った計画を立ててきたので、みんなのアドバイスと、これまでの計画を上手く活かして料理できて良かったです。しゃけを実の中で1番最初に入れたのですが、良い出汁が取れたので、とても美味しい味噌汁が出来ました。全て私が作ったので、「美味しい」と言ってくれたり、おかわりをしてくれたときには、とても嬉しかったです。 <u>また家族のために料理をして、家族を喜ばせたいです。</u></p>	

までの経験を生かし、自信をもって正しく調理ができたことがわかる。振り返りのコメントには、「具材が前よりかなり見やすくなりました」「しゃけを実の中で1番最初に入れたのですが、良い出汁が取れた」というコメントから、見た目や調理の手順にも目を向けたことが読み取れる【資料 16 家庭実習】。

以上より、食材の扱い方や調理の手順などの、確かな知識や技能を身につけるために、調理実習を繰り返すことは有効であったといえる。

また、家庭実習の振り返りの「また家族のために料理をして家族を喜ばせたい」という文章から、家族が喜んでくれたこと、確かな知識や技能を身につけたことが自信となり、家庭での調理実践に生かそうとしていることがわかる【資料 15 家庭実習】。

② 関わり合いを通して学びを深める場の設定

<てだて 3> 家族と交流する

第7時でA児は、姉が受験生であるという状況から、「兄弟のための成長みそ汁を作りたい」という思いをもち、食材の成分から魚を選択することができた。第8時でA児が「卵とじのみそ汁」の調理計画を立てていた理由が、「お母さんが、お姉ちゃんは卵が好きだよって言ってたから」であったことから、家族と相談することで、家庭に合ったアドバイスをもらい、考えを再構築したことがわかる。「あったかみそ汁」を家庭で作る際には、子どものこれまでの思いを理解し、子どもの実践を家族が支えてくれたことが、「家族の健康が考えられている」「元気になった」「真心込めて作ってくれた」といった保護者のコメントからわかる【資料 15】。

このことから、ワークシートを家族に見てもらったりすることは、家庭に合ったアドバイスをもらったり、子どもの思考に沿って実践の場を設けてもらったりすることに有効であった。

<てだて 4> 栄養教諭に話を聞いたり、仲間と話し合ったりする

栄養教諭を随時授業に招くことで、子どもたちは必要な時に専門的な知識を尋ねたり、新たな視点を広げたりすることができた。A児は第5時に、栄養教諭のもとへ白みそに合うだしを聞きに行っていた【資料 7】。第7時には、栄養教諭がA児に対して「魚の中でもどの魚を使うの」と発問すると、家族の好みを考えて食材を選択することができた。第8時では、栄養教諭に五大栄養素のことを相談し、白米とみそ汁だけで五大栄養素がとれるように組み合わせを考えることができた。

以上から、栄養教諭が授業に入ることは、栄養素と考えが結びつき、家族の健康に迫っていくことに有効であったといえる。

第3時はグループの子と活発に話し合いながら、テーマについての学びを深めた。第8時では、仲間に肯定され、自分の考えのよさを再認識した。A児は仲間の意見を聞いて、家族のための「マイあったかみそ汁案」を見つめ直し、「おいしさ」や「好み」以外にも、「五大栄養素」「食べなれている味」を取り入れ【資料 11】、自分の考えを再構築した。第12時では、「見た目」「分量」「食材の扱い方」「食材の使う場所」「味の調節」「手順」など、これまでになかった多くの視点に気づき、家族のためによりよい調理計画を作成することができた【資料 14】。

以上から、仲間と話し合うことは、自分の考えを見直し、家族の健康を思いながら考えを再構築することに有効であったといえる。

5 研究の成果と課題

料理に関するアンケートを再度行くと、学級の93%がみそ汁を作れるようになったと答えた【資料 17】。単元を通して、多くの子がみそ汁作りへの知識と技能を身につけたといえる。また、単元前では料理をする時の大切なポイントを抽象的な言葉で表していたが、単元終了後では、「切り方」「分量」「見た目」などの具体的な言葉や、「五大栄養素」「効果」「成分」などの健康面を意識する言葉が加わった【資料 18】。この結果から、子どもたちの中で調理に大切なことが具体化され、生活に生かすための知識が養われたと考える。以上のことより、実践的・体験的な学習や関わり合いを通して学びを深めることで、家族の健康を考え生活に生かそうとする意識を育むことができたと考えられる。

一方で、「みそ汁を作れるようにならなかった」と答えた子が7%おり、「一人でできなかった」と話した。家庭科は、子どもたちの生活に密接に関わる教科である。今回、みそ汁の調理がうまくいかなかった子も、家族のために実践することや、生活をよりよくすることに喜びを感じられるように、成功体験を味わえる授業づくりに力をいきたい。

