

小学校家庭科におけるアクティブ・ラーニングを活用した 食材を選ぶ力の育成 — みそ汁づくりを題材にして —

植田 遥菜*・多々納道子**・竹吉 昭人***

Haruna UEDA*, Michiko TATANO** and Akihito TAKEYOSHI***

Fostering of the Ability to Select Meal Material Utilizing Active Learning in Elementary School Home Economics
- Using Miso Soup as the Theme -

【Key Word : Active Learning, Elementary School Home Economics, Ability to Select, Miso Soup Making】

要 旨

本研究は、主体的な食生活を営むために、的確な食材を選ぶ力をアクティブ・ラーニングによって育成することを目的としている。県内の小学校1校の5年生、2学級の60人を対象に、指定題材であるみそ汁作りの授業を、児童相互の学び合いにより知識と技能を深め、食材の購入、調理、試食という一連の体験学習となるよう考慮して行った。その結果、みそ汁の代表的な実の一つである豆腐選びにおいて、授業前では選んだ理由を明確に記述できない児童もいたが、授業後には全員が具体的な理由をもった上で選ぶことができていた。また、食材選びの意欲に関しては、授業後に90%以上の児童が自分で見て選びたいと思う、あるいは少し思うと回答した。さらに、食材選びの方法に関しても、ほとんどの児童が選ぶ視点を大事にしながら購入したいとし、食材を選ぶ視点の数も授業前に比べ授業後には全ての項目において割合が高くなった。児童にとって食材選びは、自分たちが食べることを意識したものとなり、より実生活に密着したものとなったと捉えることができる。

しかし、食材の購入や調理の際、事前に必要な分量は確認していたものの、実践となるとほとんどの児童が分量には意識が向いていなかった。そのため今後は、実践前に再度必要な分量について確認を行うことが必要であるとともに、計画的な物の購入という内容を関連させることが有効であると考えられる。

I はじめに

食は我々が生きていく上で最も基本的な欲求の一つであり、生涯に渡って健全な心身を培い、豊かな人間性を育むために重要な生活領域である。それ故、食生活に関する学習は生涯教育における現代的課題であり、よりよい食生活を営むには継続的に学ぶ必要がある^{1) 2)}。

小学校家庭科の食生活学習は、生涯に渡る食に関する学習の第一歩と位置づけられるものである。従って、心身ともに健康で安全な食生活を営むことができるように指導の工夫が重要である。一方、21世紀における最重要課題の一つである地球全体の環境保全や持続可能な社会の構築という観点から主体的に食生活を営むには、我々の生活を構成するモノ、ヒト、コトを的確に選ぶ力の育成が求められる³⁾。このような能力は全ての児童に必須であるので、選ぶ力は特別な題材でもって育成するのではなく、例えば、小学校家庭科で指定題材となっているご飯とみそ汁のような一食分の食事を作る学習を通して身につけさせることが望ましいと考える。

家庭科は教科本来の目的からも学習成果を実際の生活に活かすということからも、実践的・体験的学習を重視することに独自性があり^{4) 5)}、このような教授学習法による学習効果の分析には暇がない^{6) 7)}。今日新たに注目されてきたアクティブ・ラーニングは、文部科学省の解説によると、発見学習、問題解決学習、体験学習や調査学習等の能動的な学修によって、認知的、倫理的、社会的な能力、教養、知識、経験を含めた汎用的能力の育成を図る方法とされている⁸⁾。また、「知識習得以上の、活動や認知プロセスの外化を伴う学習を目指すし、そのような学習を通して身につける技能や態度が社会に出てから有用であるという考え方にもとづいて推進されている」⁹⁾と言われるように、学習過程とともにその学習成果を活用できるように一体的になっている点で、今日求められている学力の達成に役立つものである¹⁰⁾。

このような教育改革への対応として家庭科において実践的・体験的学習を、アクティブ・ラーニングとしてより実効性のある方法に高めることが求められる。そこで、アクティブ・ラーニングを活用した食材を選ぶ力の育成

* 島根大学大学院教育学研究科

** 島根大学教育学部人間生活環境教育講座

*** 島根大学教育学部附属小学校

を目的とし、その学習効果を検証することとした。

この目的達成において、考慮したのは次の2点である。

1. 児童相互の学び合いによって知識や技能を深める。
2. みそ汁の食材の購入、すなわち具体的には、みそ汁に入れる実の買い物を行い、その食材を用いてみそ汁を作り試食するという一連の体験学習によって実感を伴った理解を深め、実際の生活においてみそ汁をつくることができるようにする。

Ⅱ 研究方法

1. 研究対象

島根県内の小学校1校の5年生、2学級の60人であった。

2. 調査時期と授業時数

平成26年11月～12月にかけての8時間。

3. 調査方法

質問紙法によるアンケート調査を授業の前後に実施するとともに、授業中に児童の学習行動観察を行った。

4. 調査内容

食材選びの意欲、方法や視点など、選び方に関する内容であった。

Ⅲ 児童の実態

児童は本題材の前に「買い物の仕方を考えよう」を学習し、カレー汁を作ることを想定して島根県産、国産と米国産の3種類の肉を、その産地、値段と見た目を比較して、自分はどれを購入するのかのシュミレーションを行った。さらに、応用として野菜、スナック菓子と牛乳について、産地や値段などの異なる各3種類ずつを比較し、限られた金額の中で自分の用途にあった物を工夫して購入することを学んだ。また、社会科ではスーパーマーケットのチラシに掲載されている食材の生産地を地図上に記すことによって、日常食されている食材がどこから運ばれてきているのかを視覚的に把握して、日本の食料事情や食料自給率の実態と課題を理解するというものであった。

以上のように本題材に入る前の学習によって、買い物の際には食材の産地や値段、見た目などを考慮して購入するという選び方や買い方についてはある程度理解しているといえる。

Ⅳ 指導計画

1. 指導計画

みそ汁の調理実習指導計画は、表1の通りである。

アクティブ・ラーニングを活用して食材を選ぶ力の育成が目的であるため、第1次は児童相互の話し合いを中心にした活動を行い、学び合いによって食材選びの視点を決定することにした。ここでは食材の代表例として、みそ汁の実の定番ともいえる豆腐を2種類取り上げ、ど

ちらを選ぶのかを選択させた。2つともパック詰め豆腐である。Aは地元で製造され、和紙のような風合いのパッケージに300g入って値段は124円である。もう一つのBは、県外で製造され3つのパックに150gずつ入っており、98円であった。小分けなので必要な分だけ使用できるようになっている。ただ、包装材がその分多くなり、ゴミが多く排出されることになる。

第2次では、第1次で得た知識を活用して、みそ汁の実にする食材を実際に購入することと調理実習を行う。これらの体験で得た学びや振り返りから、食材選びの視点をさらに深めるとともに、環境保全に配慮して美味しいみそ汁を自分で作れるように、意欲や実践力が高められるように授業を構成した。

表1. 指導計画

次	主な学習	時	具体的な学習・内容
1	食材を選ぶ視点を考える。	1,	・教師が準備した2種類の豆腐には、産地、値段、量、包装の仕方等の違いがあり、自分の用途によって選ぶ視点を決める必要があることを理解する。自分はどちらの豆腐を選ぶのか決めて、その理由を説明する。
		2	
2	みそ汁を作る。	1	・みそ汁に入れる実を自分たちで決めるので、班の人数分の数だけ選ぶ。(5人班なら5種類) ・購入時に1人が1種類の実を責任もって選ぶ。
		2	・みそ汁の作り方のポイントを知り、調理計画を立てる。
		3	・近くのスーパーマーケットに、全員で担当となった食材の買い物に行く。予算は1つの班で1,000円である。
		4,	・購入した食材を使用して班ごとにみそ汁を作る。 ・試食を行う。
		5	
		6	・調理実習の振り返りを行い、食材選びの重要性について再度考える。
計		8時間	

2. 学習指導案

食材の選び方についての学習指導案は、資料1、資料2として掲載している。

3. 授業の分析

(1) 食材の選び方についての学習

食材の選び方の基本を理解させるため、みそ汁の実としてよく利用される豆腐を2種類準備し、学習前後にそれぞれどのような視点で選んだのかを求めた。児童の回答結果を表2に示した。

まず、学習前にAとBの豆腐の写真だけを見せて選べたところ、Aを選んだ児童は82.1%、Bは17.9%とほとんどの児童がAを選んだ。その選択理由の主なもの、「手作り感があって、安心できる」、「1日で使い切れそう」、「パッケージが良い」などであった。Bを選んだ児童は少数ではあったが、「量が多い」、「ちょっとずつ使

える」などの理由を挙げていた。写真を見ただけでの選択理由であるので、やはり表面的な理由に偏っていると見える。

その後、それぞれの豆腐の違いを出し合ったり、重要だと思う視点を発表したりするなどの話し合いを通して選び方の視点についての学習を行った。学習後に同じように選んだ理由について質問を行ったところ、Aを選んだ児童が64.3%、Bを選んだ児童が35.7%になった。学習前はAの豆腐を選んだ児童が圧倒的に多かったが、Bを選んだ児童は約2倍に増加した。その主な理由として、「安くて量が多い」、「賞味期限が長い」、「小分けにしてあって食べやすい」など、具体的に自分なりに良いと思うポイントを考えることができていた。授業前にはAを選ぶものにもBを選んだものにも選んだ理由を明確に記述していない児童がいたが、授業後には全員が選んだ理由を示すことができた。

これらのことから、自分たちの班で話し合いをしたり、

他の班の発表を聞いたりしたことによって、食材を選ぶ理由が広がり、自分一人では見つけられなかった選び方を取り入れたことが窺え、今回の選び方の学習によって、何をポイントにして選べば良いかを理解したものと思われる。

ただ、AとBの豆腐の選び方を見ると「選ぶためのいろいろな視点があることに気がついた」、今後の食材選びでは、「視点到気をつけたい」、「やっぱり〇〇の視点が一番大切だと思う」などの感想をもった児童が多く、多様な視点があることや自分なりの優先順位をもって選ぶことが重要であることが理解できたようである。しかし、視点は何のためにあるのかという問いに対し、企業側の立場から、「特徴を出すことで売れるから」と考えた児童もいた。より生活に密着した捉え方ができるよう、質問の問い方や、授業中の児童の発言を活かすなどの工夫をすべきであった。

表2. 学習前後の選んだ理由

学習前		人	%	
A 82.1%	手作り感があって安心できる	13	19.7	
	1日で使い切れそう	13	19.7	
	パッケージが良い	12	18.2	
	美味しそう	6	9.1	
	安そう	6	9.1	
	地産地消になる	5	7.6	
	高級そうにみえる	4	6.1	
	ゴミが少ない	4	6.1	
	家で食べているのに似ている	1	1.5	
	理由なし	2	3.0	
	B 17.9%	少しずつ使える	3	27.3
		量が多い	2	18.2
家で食べているのに似ている		1	9.1	
大きく“もめん”と書いてあるのが印象的		1	9.1	
理由なし		4	36.4	

学習後		人	%	
A 64.3%	高そうだけど安心できる	15	31.3	
	大豆の産地が分かる	14	29.2	
	地産地消	6	12.5	
	高いけど美味しそう	5	10.4	
	1パックで使いやすそう	4	8.3	
	情報量が多い	2	4.2	
	パッケージがていねい	1	2.1	
	いつも食べているのと同じ	1	2.1	
	B 35.7%	安くて量が多い	16	50.0
		賞味期限が長い	8	25.0
小分けにしてあって食べやすい		4	12.5	
パックがしっかりしてある		1	3.1	
いつも食べているのと同じ		1	3.1	
何となく体によさそう		1	3.1	
安全そう	1	3.1		



写真①左：豆腐A 右：豆腐B



写真② 2種類の豆腐の違いを探している様子

(2) みそ汁の食材購入と調理実習の学習

①みそ汁の食材購入

児童が食材を選ぶ様子を見ると、一つひとつ手に取り、表裏を丁寧に確認したり、見た目や値段、売り場に表示されている産地などこと細かくチェックしたりして、熱心にメモを取るなど、大変意欲的であった。

そして、食材購入に対する自己評価は、「とても良くできた」が73.2%、「できた」26.8%であり、この結果を見る限りほとんどの児童は、自分なりに満足のいく食材選びができたといえる。自分たちで直接購入した食材を使用して、みそ汁の調理実習を行うという、自分たちが食べることを意識した食材選びであったことで、良い物を選びたいという意欲が高まったものと考えられる。

予算の1,000円は、みそ汁の実の購入について余裕を持たせた金額であった。そのため、多めに買うことは想定していた。しかし、児童は予算の1,000円を使いきることにこだわりがあったのか、購入の過程では必要な分量についてはほとんど意識しなかったようで、計画の段階で計算した分量よりも多く購入してしまった。今後の課題として、物の購入と計画的にお金を使うことを考えるという内容を関連させる必要があるものと考えられる。

②調理実習

調理の際に、購入したほとんど全ての食材をみそ汁の実に使用したことは、想定外であった。実の分量は、仮に5人班であれば5人分の分量を計算させていた。しかし、実習する際には、分量についてほとんど注意を向けることなく、食材を切ることや火加減などの作業に専念していた。したがって、購入や調理の前にみそ汁の実となる分量について、確認しておくことが必要であることが分かった。

そして、児童による振り返りからは、余った食材や実沢山のみそ汁について「もったいない」という思いが強く示されていることが明らかとなった。このように、食材の必要な分量を意識せずに購入し、調理実習すると食べきれないほどの量になってしまうので、食材を買い過ぎると余ってもったいない、という気づきを生じさせることになった。



写真③ 買い物の様子

学習を購入・試作・試食で終わらせるのではなく、今回は余った食材について急遽考えることにしたので、調理実習という活動だけでなく、日々の連続した生活の中での食生活への活用に対する意識が高められたものと考えられる。



写真④ 調理実習の様子



写真⑤ 振り返りの様子

(3) 食材選びについての意欲

みそ汁の実を選ぶことについて、児童の意欲を把握するために、授業前後にアンケート調査を行った。

まず、授業前に食材選びに対してどれほど関心や意欲があるのかを明らかにするため、「店で買い物をするとき、実際に食材を自分で見て選びたいと思うか」という質問を行った。その結果が表3の通りである。

授業前には「少し思う」が38.3%と最も多く、次いで「思う」というもので33.3%であった。これらを合わせると71.6%になった。授業後には「思う」と「少し思う」というものがそれぞれ10%増加し、両者をあわせると91.6%と大幅に増加した。みそ汁を作るというような調理実習においては、食材選びが重要なポイントとなるということを経験したことによって、関心や意欲が増したと考えられる。

表3. 食材選びについての意欲 人 (%)

	授業前	授業後
思う	20 (33.3)	26 (43.3)
少し思う	23 (38.3)	29 (48.3)
あまり思わない	9 (15.0)	2 (3.3)
全く思わない	2 (3.3)	0 (0.0)
分からない	6 (10.0)	3 (5.0)
計	60 (100.0)	60 (100.0)

(4) 食材選びの方法

次に、食材選びの視点をどれほど重要視しているかを調べるため、食材選びの方法について質問を行った。

その結果は表4に示した通り、「視点は決めず、その時に欲しいと思った食材を選ぶ」という回答が、12.1%から1.7%に減少した。ほとんどの児童が選ぶ視点を大事にしながらも、購入するものについて個別に条件を勧奨していることが理解できた。

表4. 食材選びの方法

	人 (%)	
	授業前	授業後
いつも決まった視点を大切に、それに合った食材を選ぶ	25 (43.1)	24 (40.0)
その時々で、大切だと思う視点の中から、合った食材を選ぶ	26 (44.8)	34 (56.7)
視点は決めず、その時に欲しいと思った食材を選ぶ	7 (12.1)	1 (1.7)
その他	0 (0.0)	0(0.0)
計	58 (100.0)	59 (100.0)

(5) 食材選びの視点

最後に、食材選びにおいてどのような視点で、どれほど多面的に考えているのかを把握するため、食材選びの具体的な視点について尋ねた。どのような視点で食材を選びたいかを複数回答で求めた結果を図1に示す。

授業前に選ぶ視点として重視していたのは、「生産地」、「値段」と「賞味期限・消費期限」が80%台、「おいしさ」が70%台、「身体に良いか」と「新鮮さ」が60%台、「量」が50%台というように多いものであった。

授業後には全ての項目について割合が高くなった。一人あたりの平均回答数も、事前アンケートでは、5.7であったものが、事後アンケートでは、7.9と増加した。特に「量」については約30%、「新鮮さ」、「生産者」と「見た目」

は約20%、「包装（ふくろや箱）」については15.0%であったものが2倍以上の31.7%になるというように顕著な変化が見られた。これら授業後に大きく増加したものは、量のように考慮せず購入したため多過ぎたとか、包装に見られるように1パックか3パックかによってごみの出方が異なるというように、学習体験と結びついて児童の理解を一層深めたことによるものと考えられる。まさに、アクティブ・ラーニングの効果によるものといえる。

(6) 食材選びの視点の内容分析

図1に示した食材を選ぶ視点の理由を自由記述で回答を求め、自由記述の内容を質的・量的両面の技法を用いて内容分析が可能であるソフトウェア（トレンドサーチ2008）を用いて要素分析による単語（キーワード）抽出を行った。抽出した単語の重要度を出現頻度やばらつきによって算出し、単語間の関連度に応じて平面上にマッピングしたものを図2、3に示す。図2は授業前、図3は授業後に求めたものである。

まず、図2の事前アンケートを分析した結果を見ると、生産地や値段についてのキーワードが多いことが分かる。生産地については、国産は信用でき、外国産は心配であるという考えが多いようであり、これは本題材に入る前の学習が反映していると考えられる。出現頻度と関連性を見ると、「回答」と「安心」、「回答」と「大事」のつながりが強い。「回答」というのは、図1で求めた食材選びの視点について、それぞれの児童が選んだ視点の回答を指す。図1で回答した視点を確認することで安心する、あるいは、回答した視点を確認しないと安心できないという理由が多かった。このことから、授業前では、回答した視点を見つという行動を重視している児童は多いものの、回答したそれぞれの視点を見て選ぶための具体的な判断基準はもっていない児童が多いことが何

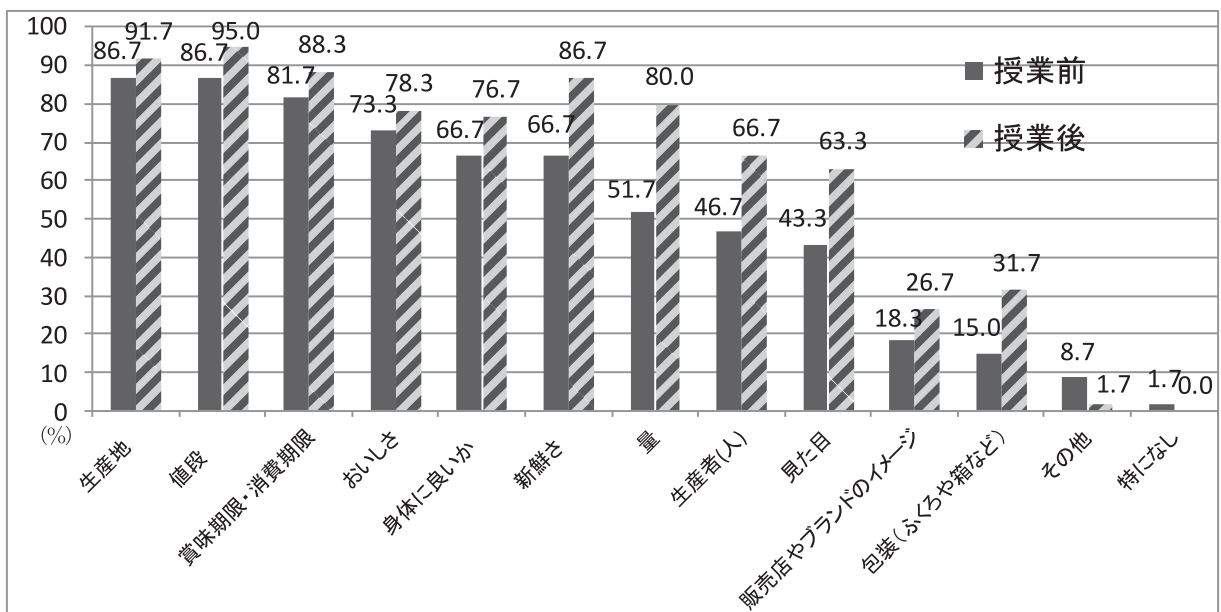


図1. 食材を選ぶ視点

える。

最後に図3の事後アンケートの結果について見る。全体を見ると、「生産地」「値段」に加え、「安全」「量」「おいしい」など多様な視点のキーワードが中心になっていることが分かる。特に「量」は、「余る」や「勿体ない」などのキーワードとのつながりがあり、授業での学習が反映された結果となった。「量」という視点を意識する際の具体的な見方である、余らないようにすることや、余ったら勿体ないという意識を獲得することができた。また、「食べる」というキーワードからのつながりが多いことから図の中心に位置していると考えられる。児童にとって食品選びが自分たちが食べることを意識したものとなり、より実生活に密着したものとなったと捉えることができる。

IV まとめ

今日大きく変化する社会や家庭において、小学校家庭科における食生活学習は、生涯に渡って健全な心身を培い、豊かな人間性を育むために重要である。そして、学んだことを実際の生活に活用できるようにするため、アクティブ・ラーニングによってみそ汁作りの学習を進め、食材を選ぶ力を育成することとした。

具体的にはみそ汁づくりを題材にして、それに入れる実を取り上げて、どのような方法でどんな視点で選ぶのか、また選ぶことに意欲を示したのかなどを調査した。

その結果、班学習における話し合い学習を行うことによって、選ぶための視点が多様であったり、柔軟に対応したり、また選ぶことにも強い関心を示した。アクティブ・ラーニングの効果が認められた。

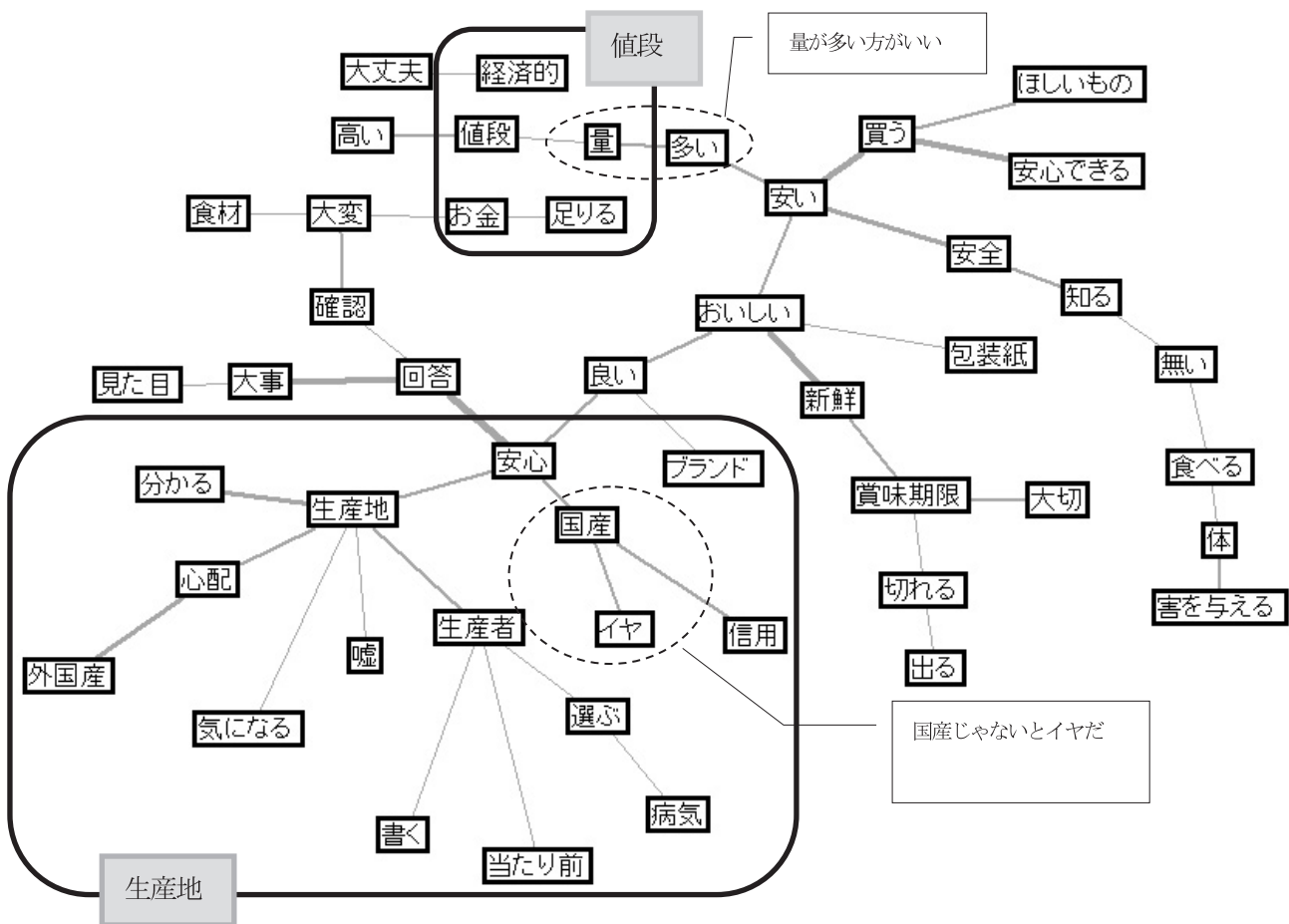


図2. 授業前・食材を選ぶ視点を選んだ理由

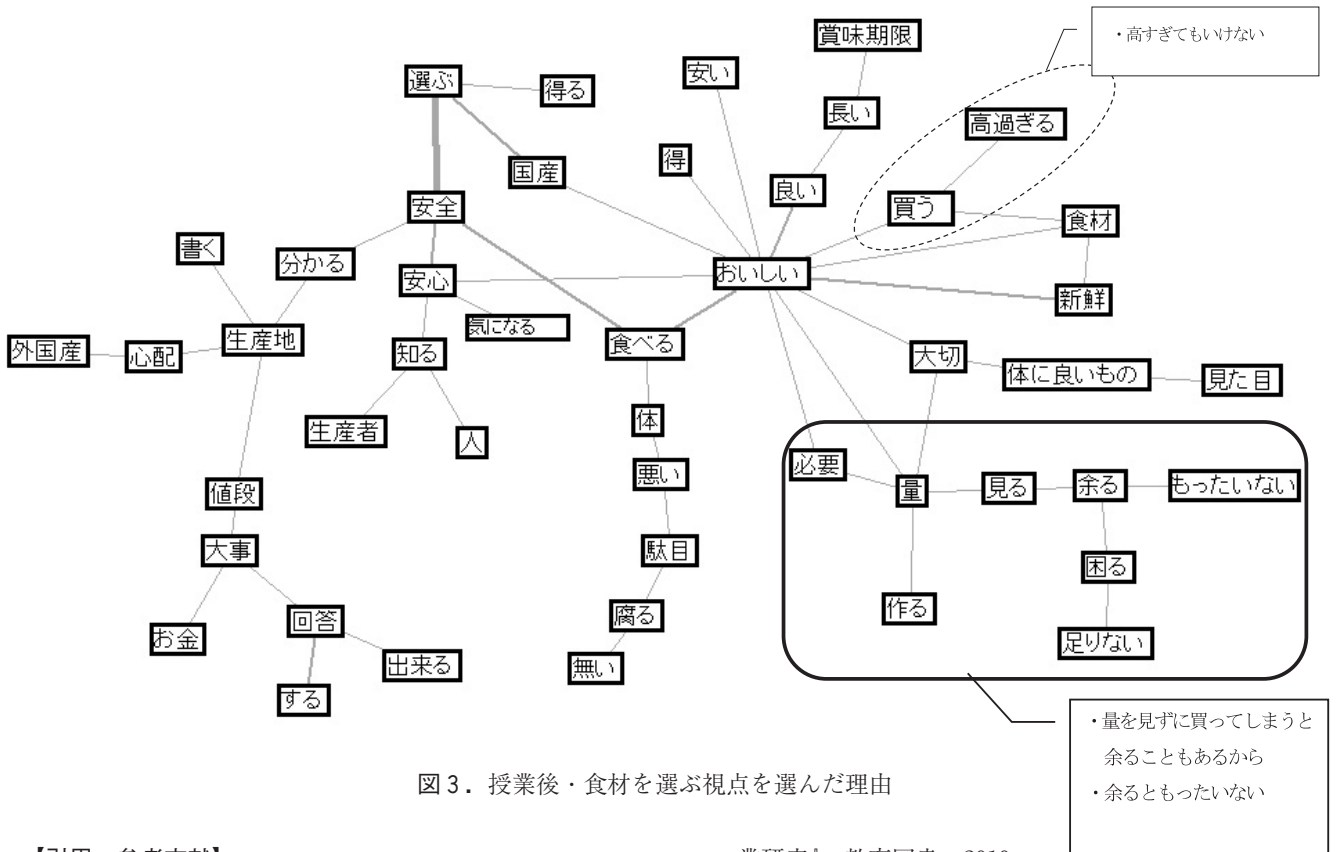


図3. 授業後・食材を選ぶ視点を選んだ理由

【引用・参考文献】

- 1) 岡崎光子編著：『新食生活論』、光生館、2007
- 2) 中村丁次、田中展子監修：『食育指導ガイドブック』、丸善、2007
- 3) 多々納道子、福田公子編著：『教育実践力をつける家庭科教育法（第3版）』、大学教育出版、2011
- 4) 文部科学省：『小学校学習指導要領解説 家庭編』、東洋館出版社、2008
- 5) 中間美砂子編著：『小学校家庭科指導の研究』、建帛社、2002
- 6) 日本家庭科教育学会中国地区会編：『いきいき家庭科「開かれた個」を育成するカリキュラム開発と授業研究』、教育図書、2010
- 7) 日本家庭科教育学会中国地区会編：『生活実践力を育成する家庭科の授業開発』、日本家庭科教育学会中国地区会、2014
- 8) 中央教育審議会答申：「新たな未来を築くための大学教育の質的転換に向けて～生涯学び続け、主体的に考える力を育成する大学へ～」の用語集、2013年、www.mext.go.jp
- 9) 溝上慎一：『アクティブラーニングと教授学習パラダイムの転換』、東信堂、p.13、2015
- 10) 小林昭文 『アクティブラーニング入門』、産業能率大学出版、2015

資料1. 食材選びについての学習指導案

1次 第1・2時「食材を選ぶ視点について考えよう！」

学習場面と子どもの取組	教師の支援と願い・評価
1. 前回までの学習のふりかえりをする。 ・買い物で気をつけたいことを思い出し、何が大切だと思うのか発表する。	・前回までどんな学習を行ってきたのかを問う。 ・以前の学習で行った買い物で気をつけたいことについてふれ、現段階では何が大切だと思っているかを問う。
2. 次週みそ汁を作ることを知る。	・次週の調理実習で使用する食材を実際に選んで購入することを伝える。 ・本時は次週に向けた学習を行うことを知らせる。 ・AとBの2種類の豆腐を提示する。
3. 2種類の豆腐のうち、どちらを選びたいかとその理由をワークシートに記入し、発表する。	・どちらの豆腐を選んだのか挙手をさせ、理由を尋ねる。
4. 2種類の豆腐のそれぞれの特徴や見て分かることを記入し発表する。	・特徴別に板書し、視覚的に何らかのグループに別れていることが分かるようにする。

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">同じ食材の違いについて考えて、選ぼう！</div>	
<ul style="list-style-type: none"> ・食材選びの視点について考える。 <p>5. 視点を実際の生活や調理実習のどんなところで活かせるのかを考えワークシートに記入し、発表する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・再度どちらを選ぶのかを考える。 <p>6. ふりかえりをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食材選びに向けた思いや、感想を記入する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・なぜ、食材選びの視点を考え、違いを見つける必要があるのか投げかけ、食材選びの視点をどんなところで活かせるのか問う。 <ul style="list-style-type: none"> ・ポイントとなる語句を強調しながら板書をし、実生活で活用できることが理解しやすいようにする。 <ul style="list-style-type: none"> ・視点を考えることは、環境や家庭、好みなどの理由があり、生活のことを考えながら視点を定めることが大切であると伝える。

資料2. 「みそ汁の食材購入と調理実習」の学習指導案

2次 第1・2時

学習場面と子どもの取組	教師の支援と願い・評価
<p>1. 前時の内容をふり返る。</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;">みそ汁作りの計画を立てよう！</div> <p>2. 次週みそ汁を作ること、そのために食材の買い物に行くことを確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・みそ汁に入れる食材を考える。 ・それぞれの食材を選ぶ分担を決める。 <p>3. みそ汁の作り方を知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・だしの取り方 (映像) ・野菜の切り方 (映像) ・野菜を入れるタイミング ・みその入れ方 <ul style="list-style-type: none"> ・注意点を確認する。 <ul style="list-style-type: none"> ・包丁の持ち方 (映像) <p>・今までの行ってきた調理実習の経験から、注意した方がいいと思ったこと思い出し、発表する。</p> <p>4. 次回の調理実習について確認する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・みそ汁に入れる食材は班の人数と同じ数の種類（5人班であれば5種類）を選び、一班1,000円以内で、分担して一人一つの食材を選ぶことを伝える。 ・購入時に児童がいくつかの選択肢の中から選べるようにするため、作成した食材の範囲表を配布し、その中から食材を選ぶようにする。 <ul style="list-style-type: none"> ・作り方のポイントを図や写真、映像を使って説明する。（水からゆでる野菜も、だしをとったあとのだし汁でゆでるため、やや熱い状態に入れてゆでる。） <ul style="list-style-type: none"> ・道具の安全な使用方法として、包丁の使い方や持ち運び方に注意することを伝える。 <ul style="list-style-type: none"> ・次回エプロン、マスク、三角巾、布巾を持ってくことや本時の学習のポイントなどをふり返り、次回の調理実習への意欲へとつなげる。

第2次 第3時

学習場面と子どもの取組	教師の支援と願い・評価
<p>1. 前時の内容をふり返る。</p> <p>2. 本時の内容を確認する。</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;">自分たちで選んだ食材でみそ汁を作ろう！</div> <ul style="list-style-type: none"> ・自分が買う食材を確認し、どのような視点で選ぶのかを思い出し、ワークシートに記入する。 <ul style="list-style-type: none"> ・買い物のルールを確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・前時に考えた視点や5人分のみそ汁を作るための食材を選ぶことを再度確認し、食材選びの視点を認識させる。 <ul style="list-style-type: none"> ・校外に出る際の注意点や店でのルールやマナーについて指導する。 ・食材は、まず担当になった人が自分で考えて食材を選

<p>3. 近くのスーパーマーケットに食材を買いに行く。 (予算：一班 1000 円以内)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・個人で購入したい食材を決め、班で予算内で購入できるのかを話し合って検討する。 ・食材が決まったら、購入して支払いをする。 <p>4. 食材を選んだ理由をワークシートに記入する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・班で、食材を選んだ理由を発表し合う。 ・感想を記入する。 	<p>び、班の中で予算内に収まるか計算をする。予算内に収まらない場合は、予算内で収まるような食材に変更するなど、班で話し合っ決めてるように指導する。</p> <p>・一人一人が選んだ食材のポイントを説明するよう指示する。</p>
---	--

2次 第4・5時

学習場面と子どもの取組	教師の支援と願い・評価
<p>1. エプロン、マスク、三角巾をつけて調理室に移動する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・使用する調理器具などの確認をする。 ・注意点をふり返る。 <p>2. みそ汁の調理を行う。</p> <p>3. 試食を行う。</p> <p>4. ふり返りと感想をワークシートに記入する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・使用する調理器具を板書する。 ・安全に調理をしているかを見ながら、各班をまわる。 ・余った食材はトレーに入れるよう指示し、その食材やごみの写真を撮る。 ・試食を行う前に、各班が作ったみそ汁の写真を撮る。

2次 第6時

学習場面と子どもの取組	教師の支援と願い・評価
<p>1. 前時の学習をふり返り、調理実習を行った感想を発表する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・写真を見て、課題となりそうなことを考える。 <div data-bbox="352 1727 1254 1778" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>おいしいみそ汁と食材の量について考えて、食材があまりないための工夫を見つけよう！</p> </div> <p>2. 食材の量をどうすればより良いみそ汁作りができるのかを、買うとき・作るとき・作った後の3段階に分けて考える。</p> <p>3. 調理実習で学んだこと、これからの生活で活かしたいことなどを考え、ワークシートに記入し発表する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習でのがんばりや、児童が良かったと思っていることは認め、前向きなふり返りとなるようにする。 ・前時の感想から、家庭でも作りたいと思っている児童が多いことや、教師自身も家庭で活かしてほしいと思っていること、その上で、今回課題と感じていることがあることを伝える。 ・調理実習で実際に余った食材の写真を見せ、児童自身が課題に気付きやすくする。 ・食材が余ったことに対して児童が感じていることを取り上げ、めあてにつなげる。 ・それぞれが主体的な活動となるよう、まずは個人で考え、班で深めあい、全体で共有し合えるよう、考える段階を設定する。 ・児童からでた意見は、それぞれを分類しながら板書にまとめていく。