

技能の習得と家庭での実践を目標とした調理実習 ：調理者と観察者に分けた実習の効果

Cookery practice for acquirement of the skill leading to cooking in daily life: Effects of the dividing students into performers and observers

岸田 恵 津* 増 澤 康 男* 山 本 裕 子** 岡 本 美 紀**
KISHIDA Etsu MASUZAWA Yasuo YAMAMOTO Yuko OKAMOTO Miki
三 宅 習 介** 山 本 隆 之** 伊 野 清** 清 水 長 治**
MIYAKE Shusuke YAMAMOTO Takayuki INO Kiyoshi SHIMIZU Choji

調理実習は、児童の興味・関心が高く、実践や体験を重視する家庭科において重要な学習活動である。しかし活動の楽しさが重視されること、また児童の作業が分担されることが多いために、家庭で実践できる調理技能が身につけているとは言い難い。そこで家庭での実践につながる調理技能を習得するために、調理者と観察者に分かれ、各児童に一連の調理作業を行わせる実習を取り入れた授業を実践し、その効果を調べた。児童のワークシートの記述内容等から授業実践を評価したところ、児童相互の学びを通して調理技能を高め、家庭でも実践していることがわかり、本実習は、調理技能の習得・向上と家庭での実践に有効である可能性が示された。

キーワード：調理実習，家庭科，技能，観察者

Key words : cookery practice, home economics, skill, observer

1. 問題の所在と研究の目的

朝食欠食、偏った栄養摂取、孤食など子どもたちの食生活の乱れが指摘される中、生涯にわたって健全な心身を培っていくために、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けられる「食育」を充実させることが重要な課題となっている。

「食育」においては、従来の栄養・健康教育の枠を超えた教育内容と、そのもとでの児童生徒の幅広い学びが強く期待されている（増澤 2006）。文部科学省においても、従来の「食に関する指導」と食育基本法（2005年）を踏まえ、学校における食育では、以下の6点などを総合的に育むという観点から指導を行うことを「食育」ととらえようとしている：1. 食事の重要性や喜び、楽しさの理解；2. 心身の成長や健康の保持・増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力；3. 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力；4. 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心；5. 食生活のマナーや食事を通じた人間関係形成能力；6. 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心。また、同時に、「体験は、体を育て、心を育てる源である。子どもには、生活の根本にある食

を見直し、その意義を知るための食育から始まり、自然や社会に接し、生きること、働くことの尊さを実感する機会を持たせることが重要である。」とし、食育は、児童・生徒に求められる体験的な学びの基本としてとらえられている（文部科学省 2006）。

以上のように、学校での食育実践においては、食の持つ多様な側面や食の大切さを、体験的に実感を伴って学ぶことが求められているが、食育基本法に示された食育の目的の第一は、食に関する適切な知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることと考えられる。この目的は、家庭科の学習目標とほぼ重なっており（文部科学省 2004）、学習内容としても、食育の重要な要素である食べ方や調理の基礎・基本は家庭科に示されていることを再認識することが、学校での食育実践においては重要となる（増澤 2006）。中でも調理実習は、家庭科の食物領域における学習活動の中心であるとともに、農業体験等と並んで、学校での食育における体験的な学びの核を形成する活動と考え得る。同時に、基本的な調理技術の習得は、従来より学校教育に望まれている内容の一つであるとともに（岸田ほか 2002, 増澤ほか 2002）、調理実習は、児童・生徒にとって興味・関心が高く、家庭科の中で、最も好

まれる学習活動である。このため、学習目標を「基本的な調理法や調理器具の扱いができる」や「安全衛生に気をつけて調理する」などにおく教師も多い一方、「調理実習は楽しければよい」とする考えも小学校では強くみられ(川嶋ほか 2003), 実習を通して調理技能が身に付いているとは言い難い。さらに調理実習の目的の一つに「社会性の育成」があげられていることから(武藤 1989), 通常、調理実習はグループを作って共同作業として行われること、また実習設備の関係から役割分担がなされることなどから、児童一人一人が全行程に関わることができず、食事の全体像を把握せずに限られた調理作業をしていることも少なくない。日常的に調理を実践している児童が少ないことに加え、このような授業の事情も調理技能の習得が不十分になる要因と考えられ、生活の中で実践できる調理技能を習得する効果的な方法を検討する必要がある。

以上のような現状を踏まえ、本研究では、学校における食育推進に資することを目標に、家庭科の授業におい

て、児童個人の調理技能を高め、家庭で実践できる力を育成するために、児童を調理者と観察者に分けて交代で調理を行う「試し調理」の実習の効果について授業実践を通して検証することを目的とした。

2. 研究方法

2.1. 学習と「試し調理」の概要

家庭科において「わが家の朝ごはん」を題材とし、調理実習を含めた8時間の授業を行った(表1)。本題材に入る前に「朝の生活をみてみよう」を取り上げて、時間の使い方や朝食を用意してくれる家族の思いを知り、家族の一員として協力しようとする意識を高めさせた。その上で朝食作りという実践的な活動につなげ、「わが家の朝ごはん」では次の4点を学習目標とした。

- (1) 朝の生活やバランスのとれた食事のあり方に関心を持ち、卵や身近な野菜を用いた簡単な調理をしようとする。
- (2) ゆでたり、炒めたりする調理方法について考え、自

表1 学習の概要

題材及び小題材名 ¹⁾	学習活動	支援の手だて(○)と評価(●)
朝の生活をみてみよう (全2時間)	○1日の過ごし方を振り返り、問題点を考える。 ○自分の朝食を調べ、よい点・改善したい点を考える。	●朝食を用意してくれる家族の思いを知り、家族に協力しようとする意識を高めることができたか。 ●自分の生活に目を向け、よりよい生活にしようと考えていることができたか。
わが家の朝ごはん (全8時間) 1. 旬の野菜のゆで方・炒め方のこつを発表しよう(1時間) 2. 野菜を使った試し調理の計画を立てよう(1時間) 3. 野菜を使った試し調理をしよう(1時間) 4. 友達の作品も味わい、友達から学ぼう(1時間)	○旬の野菜を知り、ゆで方・炒め方等のこつを調べる。(課外) ○ゆで方・炒め方等のこつを発表してまとめ、調理の計画を立てる。 ○ゆで方・炒め方の調理の計画をもとに、家庭で実践する。(課外) ○野菜の試し調理をする。 ○友達の作品を味わい、友達から学ぶ。	○家族からの聞き取りや本、インターネットなどをもとにして、自分たちのできる内容を助言する。 ●食品の栄養的特徴を知り、いろいろな食品を組み合わせてとる必要性が理解できたか。 ●安全面や衛生面に留意しながら、日常よく使われる食品を用いて簡単な調理ができたか。 ○調理を観察している観察者にも観察するポイントやメモのとり方を説明する。
5. 卵の栄養について知り、その料理のこつを調べよう (1時間)	○卵料理のこつを調べる。(課外) ○卵の栄養や扱い方について知り、卵料理のこつを調べる。 ○卵や野菜も取り入れたこだわりの一品料理を考える。	●栄養や扱い方が理解できたか。 ●体の成長や健康維持のために、いろいろな食品を組み合わせてとる工夫ができたか。
6. 栄養バランスを考えた試し調理をしよう(2時間) 7. 家庭で作る料理の計画を立てよう(1時間)	○卵と野菜を使ったバランスのとれた試し調理をする。 ○友達の調理も参考にしながら家庭での実践計画を立てる。	●材料の切り方、ゆで方、炒め方、味付け、盛り付けなどを工夫することができたか。 ●家族のために不足している栄養素を補ったメニューを作ることができたか。 ○家族のための「わが家流」をより充実させて考えることができるように、前時を参考にさせる。
	○家庭での朝ごはん作りをする。(課外) ○毎日の生活に役立てる。(課外) ○親子活動で朝食を作る。(課外)	○調べたり、友達のよい点を取り入れ、わが家にふさわしい朝ごはんを作るよう、家族に協力を求める。家族との生活時間の関わりが分かり、家族に協力しようとする態度を育てる。

1) 下線を付したのは題材を、番号を付したのは小題材名を表す。

分なりに工夫することができる。

(3) 身近な食材である卵や野菜を活用し、簡単な料理ができる。

(4) ゆでたり、炒めたりする調理に関する基礎的事項がわかる。

調理実習では、実践に向けての調理技能を習得するために「試し調理」という実習方法を取り上げた。「試し調理」に関連して、「試し作り」の調理実習を取り入れた先行授業研究が行われている。「試し作り」では実践できる能力の育成を目指しており、これを含む学習では、主体的に学習課題の追求がなされることが報告されている(野田ほか 2000, 2001)。本研究では、「試し作り」の趣旨に加え、家庭での実践につながる調理技能を確実に習得し、家庭で実践することを目標とした「試し調理」を考えた。「試し調理」の実習では、調理者と観察者に半数ずつ分かれ、調理者は洗いや切ること、切るだけというような部分的な調理操作ではなく、一品を仕上げるための一連の工程を一人で担うことを特徴としている。また観察者は調理作業を行わず、調理者に問題が生じた場合

に口頭で助言することとした(図1)。われわれは、観



図1 調理実習の様子

察者として行う調理者の評価(他者評価)を通して自己の調理技能の習得に役立てることも意図し、調理者と観察者相互の学び合いを期待した。実習では、「3. 野菜を使った試し調理をしよう」と「4. 友達の作品も味わい、友達から学ぼう」の計2時間、及び「6. 栄養バランスを考えた試し調理をしよう(2時間)」で、調理者

表2 学習の展開(6. 栄養バランスを考えた試し調理をしよう, 第7/8時分)

学習活動	教師の主な発問	教師の働きかけ
1. めあてを確認する	こだわりやコツを発表しよう。	<ul style="list-style-type: none"> 各自が考えた調理の手順や材料を見て、こだわりやコツを発表させて、めあての確認とする。 こだわりやコツは、調理者だけでなく観察者のポイントにもなるので、しっかりと押さえる。 生卵の扱い方を再確認する。 手洗いの励行、エプロンの着方、ガス器具の使い方も再確認する。
卵を使い、野菜も取り入れたこだわりの一品を作ろう。		
2. 調理をする	作る人は、もう一度作り方を確認してからとりかかろう。	<ul style="list-style-type: none"> 机上进行を整頓すると、作業の能率化や衛生・安全の確保にもつながることを助言し、常に机間巡視する。 時間配分を指示する。 観察者には、調理者が困っていたら、言葉でアドバイスさせる。 観察者は調理者に質問しながら、積極的に観察することを助言する。 失敗に備え、材料は余分に用意し、ごみの始末についても手際よくできるように工夫させる。 調味料や油の量が多くなりすぎないように、計量スプーンを使用させる。 調理終了後、片付けをし、家庭科室に作品を並べ、他のグループの作品を見学させる。
3. 味をみて、感想を出し合う	見た目や味、その他作っているときの感想を出しましょう。	<ul style="list-style-type: none"> 前時の自分の料理と比べた感想が出やすいように、前時の感想の板書を用意する。 学校での学習だけでなく、家庭での実践を意識した感想が出たら、特に取り上げる。 次は家庭で実践することを指示し、バランスのとれた食事に加え、家族に喜ばれるメニューにも挑戦する。
4. 協力して片付ける	「使う前より美しく」を合言葉に片付けましょう。	<ul style="list-style-type: none"> 調理では、片付けまで大切にさせ、自分の班だけでなく他の班の片付けにも積極的に協力させる。

と観察者が1時間ごとに交代し、各児童は調理者と観察者を2回ずつ担当した。表2には、「6. 栄養バランスを考えた試し調理をしよう」(第7/8時分)の学習の展開を示した。

学習過程では、調理者のワークシートと観察者の評価シートを使用した(図2)。調理者のシートには、計画段階で料理名、作り方と用具を、実習後に盛りつけ図と感想を記入させた。料理名については「こだわり料理のネーミング」と題して記入させた。だれかにおいしいと言ってもらえることが調理者にとってやりがいのあることと考え、試し調理から家庭での実践を想定して、だれに対して、どんな思いで料理を作るのかなどを書かせた。観察者の評価シートには、観察して気がついたことを記入させた。

2.2. 授業の実施

授業は、兵庫県宍粟市立菅野小学校6年生の1学級(男子12人、女子15人、計27人)の児童を対象に行った。実施校は農村部に位置し、2005年度の全校児童数は約

130人、各学年1学級である。6年生は、16人(59%)が3世代家族であった。授業は教諭歴20年の同校教諭が、2005年5月から7月にかけて8時間行った。

2.3. データと分析方法

学習過程で児童が書いた①調理者のワークシート、②観察者の評価シートと、家庭で実践した後に保護者が書いた③保護者の感想の内容をデータとして「試し調理」の効果を調べた。

① 調理者のワークシート

「3. 野菜を使った試し調理をしよう」で用いたシートを「調理者のワークシート1」、卵・野菜を使い「6. 栄養バランスを考えた試し調理をしよう」で用いたシートを「調理者のワークシート2」とした。ワークシート1の回収率は27(回収率100%)、ワークシート2は23(85.2%)であった。

② 観察者の評価シート

野菜を使った調理に対応する「4. 友達の作品も味わい、友達から学ぼう」で用いたシートを「観察者の評価

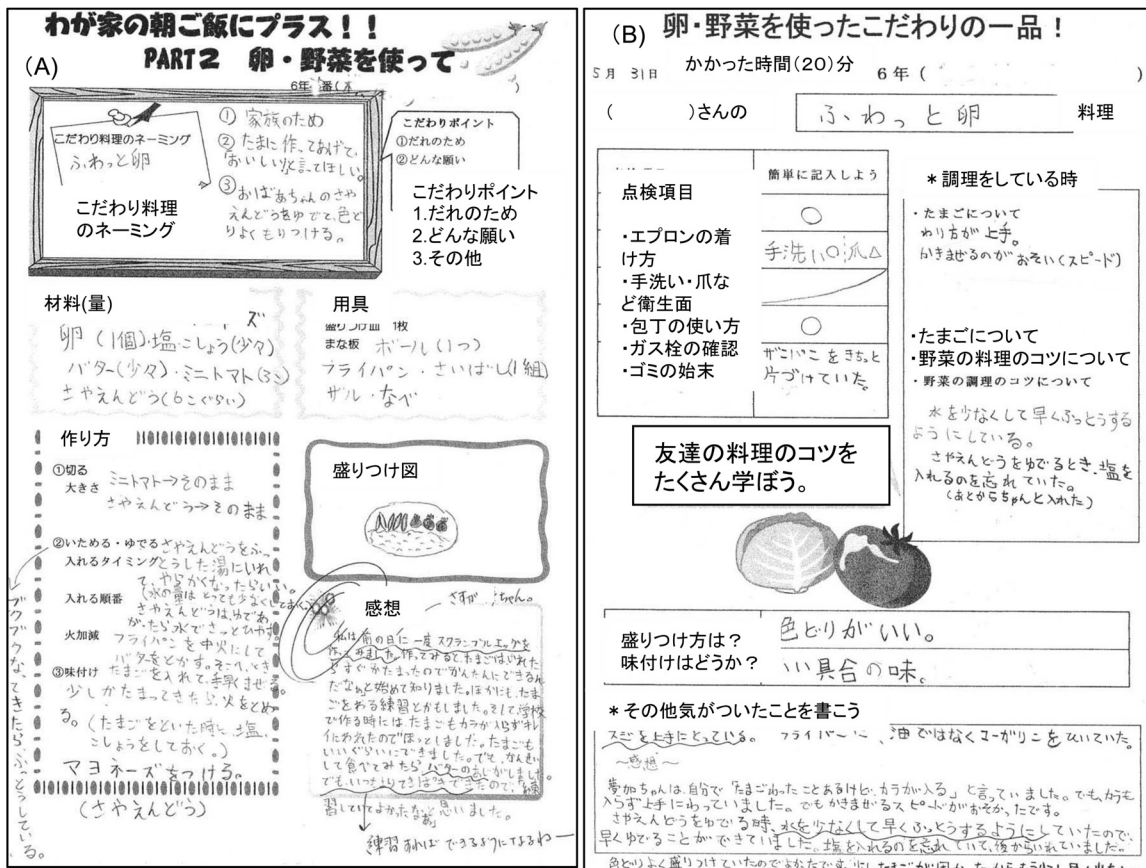


図2 調理者のワークシート(A)と観察者の評価シート(B)

(A)「野菜を使って」で用いたシートを「調理者のワークシート1」、「栄養バランスを考えた(卵・野菜を使って)」で用いたものを「調理者のワークシート2」とした。(A)は「調理者のワークシート2」の例である。
 (B)「友達の作品も味わい(野菜を使って)」で用いたシートを「観察者の評価シート1」、「栄養バランスを考えた(卵・野菜を使って)」で用いたものを「観察者の評価シート2」とした。(B)は「観察者の評価シート2」の例である。

シート1]、「6. 栄養バランスを考えた試し調理をしよう」で用いたシートを「観察者の評価シート2」とした。評価シート1の回収数は27（100%）、評価シート2は20（74.1%）であった。

③ 保護者の感想

「2. 野菜を使った試し調理の計画を立てよう」と「7. 家庭で作る料理の計画を立てよう」の学習後、課外学習として、家庭で実践したときに保護者が感想をシートに記入した。前者の回収数は17（63.0%）、後者は25（92.6%）であった。

記述内容の分類については、①調理者のワークシートでは、授業者が設定した目標をもとに「調理技能」「意欲・態度」「知識・理解」「創意工夫」とし、さらに「楽しさ」を加えた。また、「調理技能」については「できたこと」と「できなかったこと」に分けた。カテゴリと記述内容等を表3に示した。②観察者の評価シートの記述内容は、「よかったこと」「改善した方がよいこと」「改善の手だて」に分類した（表4）。記述内容を各カテゴリに分類し、各カテゴリにあてはまる記述の有無を調べた。記述数を回収シート数で除し、人数%として記述状況を表した。カテゴリに属さない記述をした児童はいなかった。なお、1人の児童が同じカテゴリに属する記述内容を複数記述していても記述数は1とした。

3. 結果と考察

3.1. 授業の経過

本題材の前に、朝の生活に関心を持ち、時間の有効な使い方や、家族とのふれあいと健康を考えた食事のとり方など、複数の視点から生活を見直し、生活を営む行為が互いに関わり合っていることを学習させた。また、朝食調べをし、栄養面から自分の朝食をふり返らせ、朝食を見直す必要性を持たせた。4週間の朝食調べより、欠食率は2.5%と少ないものの、野菜が不足していることがわかったので、不足しているものを補える朝食の副食を考えさせる活動を行った。また、調理経験の少ない児童が調理計画を立てる際、家族からの聞き取りや料理の本の使用を促すなどの支援を行った。

学習当初の野菜を使った調理実習の段階では、調理技能が十分ではないために作業全体が見渡せず、とりあえず一連の作業を終えることが目的になっている様子であった。ワークシートの感想も調理操作にふれているものは少なく、「よかった」「おいしかった」などの単調な表現で、記述の量・質ともに十分ではなかった。しかし、活動そのものには興味を示し、楽しんでいるようであった。

卵と野菜を使った調理になると、こだわりネーミングにも工夫が見られ、家族への思いが表出していた。材料を増やしながら実習体験を重ねることで調理技能も少し

表3 調理者のワークシートの記述内容の分類

大カテゴリ	小カテゴリ	記述内容	記述例
調理技能	できたこと	ゆでる・炒める調理ができた。	<ul style="list-style-type: none"> 卵もいい具合にできました 玉ねぎはほんのり甘いくらいでちょうどよかった ガスの使い方は上手にできました
	できなかったこと	ゆでる・炒める調理ができなかった。	<ul style="list-style-type: none"> すじをとるのがむずかしく、おそくなった じゃがいもがちよっとかたくてつぶせなかったの・・・ スクランブルエッグがちやんとかたまらなかったの・・・
意欲・態度		身近な野菜や卵を用いた調理をしようとした。	<ul style="list-style-type: none"> 家でも教えてもらいながら料理を作ってみたいと思います 家でもみんなに作りたいと思った
知識・理解		ゆでる・炒める調理方法に関する基礎的事項がわかった。	<ul style="list-style-type: none"> ゆであがったら水にさらしました ゆでるときに塩を入れ・・・
創意工夫		ゆでる・炒める調理方法について考えたり、自分なりに工夫できた。	<ul style="list-style-type: none"> 卵を1個にへらしたので、ほうれん草の量をへらしました 水の量をへらしてはやくふつとうするようにしました
楽しさ		調理の楽しさや、体験することの楽しさ・喜びを感じた。	<ul style="list-style-type: none"> おいしかったのでよかった Sちゃんが「おいしい、これ好き」と言ってくれたのでうれしかったです

表4 観察者の評価シートの記述内容の分類

分類	記述例
よかったこと	<ul style="list-style-type: none"> 包丁のあつかい方が上手だった ほうれんそうもちょうどいいくらいにしあがっていました。 生ごみのしよりや洗い物などしっかりできていました
改善したほうがよいこと	<ul style="list-style-type: none"> インゲンと玉ねぎはかたかったです 野菜を立てて切っていた。とてもあぶない。
改善の手だて	<ul style="list-style-type: none"> 野菜を同じ大きさに切っていたのでうまいっと思ったと思います ほうれんそうに十文字に切りこみを入れていたので仕上がりがよかった 卵がかたかったので、もう少し早く火をとめたらいいと思います

ずつ身に付いてきたので、地産地消や旬の野菜を使うことへのこだわりを大切にさせるとともに、衛生的な調理などにも配慮させた。しかし1人分の調理では、全体的にできあがり量が多くなる傾向があり、分量について検討しなければならない。

3.2. 調理者と観察者に分かれた実習の効果

3.2.1. 2人の児童の事例からみた学習過程における変化

「3. 野菜を使った試し調理をしよう」と卵・野菜を使った「6. 栄養バランスを考えた試し調理をしよう」の実習終了後、ワークシートに感想を記入させた。

まず、図3に示す2人の児童のシートから学習の効果を調べてみた。ここにあげた2人の記述に類似した内容が多く見られたので、典型的な例として取り上げた。調理者であるAのワークシート1は、家でとれた旬の野菜であるサヤエンドウを使い、「おばあちゃんのさやえんどう」と名付けられた料理を作ったときのものである。ここには「できなかったこと」に分類される反省が多く記されていた。Aを観察していたBの評価内容は、Aがあげた反省と同様であったが、盛りつけ方や味に対してよい評価も書いていた。これはAに調理に対する自信を与え、Aの実践の意欲につながったであろう。

Aのワークシート2とBの評価2を見ると、前回の野菜の調理と比べ、サヤエンドウの卵とじ（料理名「ふわっと卵」）の調理では、サヤエンドウをうまく扱えるようになったことがわかる。A・Bの評価シート2には、水の量が調理時間に影響を及ぼすこと、また卵の割り方やかき混ぜ方が料理のできあがりに影響を与えることが書かれており、調理に関する基礎的な事項を理解してともに学び、高め合っている様子が伺えた。

図には示していないが、家庭で実践した後の感想について、Aは「前よりすばやくできたし、（中略）父母に

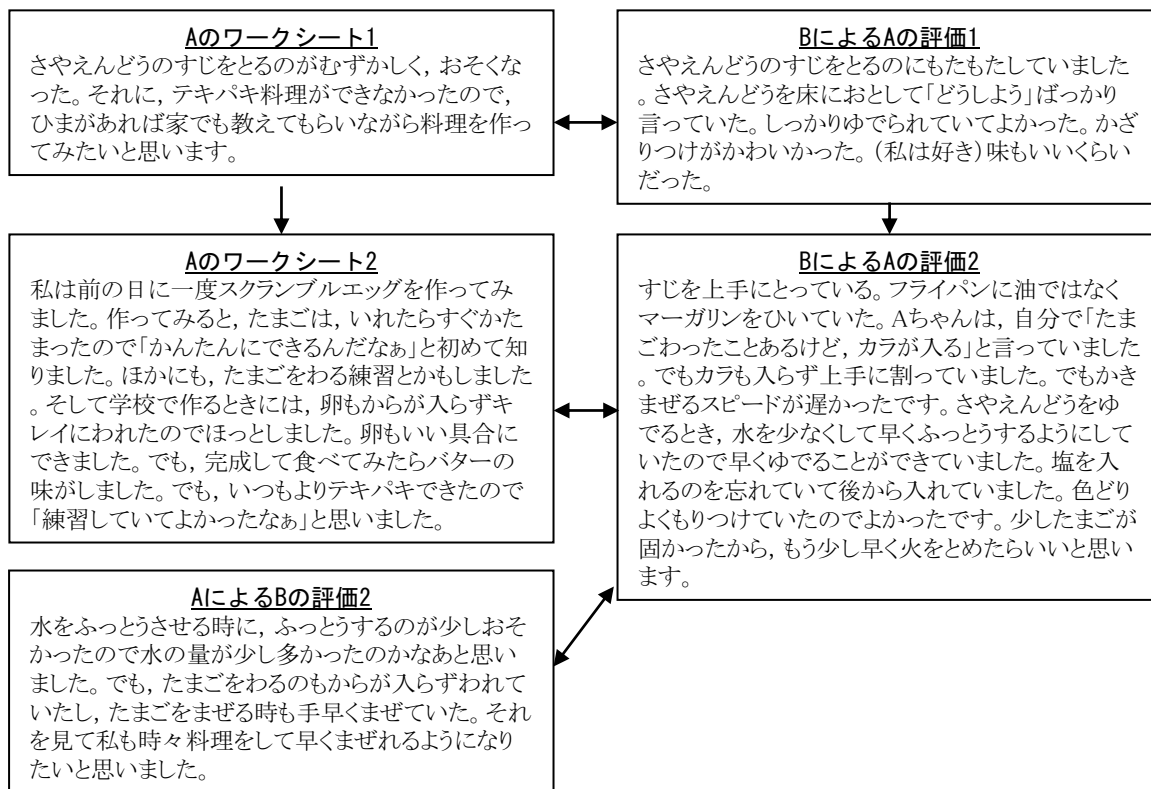


図3 調理者のワークシートと観察者の評価シートの記述例

食べてもらったら『おいしい』と言ってくれた」と、Bは「しっかりできた。(後略)」と書いており、いずれの児童も自信を持ったようである。保護者の感想にも、Aに対しては「また、時々つくってね(母)。卵がうまく焼けていました(父。)」と、Bには「2回目だったので手際よくできました。味付けも焼き加減もよかったです。」とあるように、子どもの不安を取り除く内容や、要望など子どもの実践意欲を高める内容が記されていた。

3.2.2. 学級全体でみた総合的な評価

調理者としての評価をするために、ワークシート1と2に記入させた感想を分類、集計した。その結果を表5に示した。2回の実習とも児童全員が「調理技能」に含まれる内容を記述していたので、さらに「できたこと」と「できなかったこと」に分けた。できたこと・できなかったことの両方を書いていた児童は、シート1で40.7%、シート2で52.2%であり、半数の者はいずれかの記述のみであった。「できたこと」を書いた者は、シート1では70.4%であったのが、シート2では87.0%と増加していたが、「できなかったこと」は74.1%から65.2%にやや減少していたことから、調理技能を身に付けていった様子が伺えた。他の項目に対しても、シート1より2の方が記述した者の割合が高く、中でも「創意工夫」に関しては顕著に増加していた。このことから、実習を重ねることにより調理技能を習得し、さらに創意工夫しながら調理をすることができるようになり、家庭でも実践しようとする意欲・態度も見られるようになったと考える。

観察者の評価シートの記述内容についても分析を行った(表6)。観察者を担当したときには、1回目、2回目とも調理者の「よかったこと」を積極的に見つけて評価していた。「改善した方がよいこと」については、シート1では37.0%であったのが、シート2では80.0%に増加していた。シート2では「改善の手だて」を示した者が55.0%おり、このうち「改善した方がよいこと」に加

えて「改善の手だて」を書いた者が68.7%いた。このことより、調理技能が低下して、「改善した方がよいこと」が増えたと考えるよりも、実習を通して調理方法や観察するポイントを理解し、的確な助言ができるようになったと考えるのが妥当であろう。

以上のような学習過程の変化が見られた児童の家庭での実践状況を調べた。卵・野菜を使った調理を家庭で行ったときに保護者が感想を書いたシートの回収率が92.6%であったことから、ほとんどの児童が家庭で実践していることがわかった。保護者の感想では、野菜、卵・野菜とも「よかった」という内容の記述率が100%であった。「改善点あり」の内容の記述率は初め35.3%であったのが、2回目には16.0%に減少し、子どもの調理技術が上達したと見ているようである。子どもが作ってくれたことに対する感謝とともに、また作ってほしいという旨の内容を半数以上の保護者が書いており、このような家庭の協力的な態度が児童の意欲を高めていったのではないかと推察する。

さらに、「試し調理」を重ねるに伴い、調理者及び観察者のシートともに記述の量が増え、また質的にも充実してきたことから、書く力も同時に養われたと思われる。

4. まとめと今後の課題

学習過程で児童が書いたワークシートや活動の様子を分析することにより、児童が相互に学び合って調理技能や意欲を高め、家庭での実践を行っていることがわかり、調理者と観察者に分かれて、それぞれを体験する「試し調理」を行うことの可能性が示唆された。また「試し調理」では、「家庭で実践する」という具体的な目標を設定したことにより、児童の意欲・関心が持続し、このような成果が得られたと考えている。さらに保護者の協力や支援も実践を推進する上で有効であった。

本研究では、調理者としての自己評価と観察者としての他者評価をもとに、調理技能の習得と向上という観点から実践を評価したが、「試し調理」の効果をもより厳密に評価するには、学習前後の調理技能の測定や、対照群

表5 調理者のワークシートの記述状況

大カテゴリー	小カテゴリー	シート1 ¹⁾ (n=27)	シート2 ²⁾ (n=23)
調理技能	できたこと	70.4	87.0
	できなかったこと	74.1	65.2
意欲・態度		25.9	43.5
知識・理解		7.4	21.7
創意工夫		3.7	60.9
楽しさ		48.1	65.2

表中の数値は人数%を示す。

1)「3. 野菜を使った試し調理をしよう」で使用したワークシート

2)「6. 栄養バランスを考えた試し調理をしよう」で使用したワークシート

表6 観察者の評価シートの記述状況

分類	評価シート1 ¹⁾ (n=27)	評価シート2 ²⁾ (n=20)
よかったこと	96.3	100
改善したほうがよいこと	37.0	80.0
改善の手だて	7.4(20.0) ³⁾	55.0(68.7) ³⁾

表中の数値は人数%を示す。

1)「4. 友達の作品も味わい、友達から学ぼう」

2)「6. 栄養バランスを考えた試し調理をしよう」で使用した評価シート

3)「改善したほうがよいこと」を書いた児童に対する割合

を設定して「試し調理」を行わないグループと調理技能の習得状況などを比較しなければならない。しかし学校教育の現場では、適用可能な評価方法に限界があることから、今回と同様の実習を他の学校の児童に対しても行うことや、小学校だけでなく他の校種でも適用可能であるかなど、さらに対象を広げて効果を検討することが今後の課題である。

付記

本実践研究は、兵庫県西播磨地区における平成17年度「食に関する教育研究会」の一環として行った。

引用文献

- 川嶋かほる, 小西史子, 石井克枝, 河村美穂, 武田紀久子, 武藤八恵子 (2003) 調理実習における学習目標に対する教師の意識, 日本家庭科教育学会誌, 46 (3), 216-225
- 岸田恵津, 増澤康男, 澁谷恵子, 久保加織, 堀越昌子, 中西洋子, 成瀬明子, 細谷圭助 (2002) 学習者の視点を取り入れた食物教育に向けてのアンケート調査 — 若年男女及び中年男性における基本的な調理の習得について —, 日本家政学会誌, 53 (1), 79-88
- 野田文子, 和田博子, 長千恵子, 久保田絵美, 押谷公美子 (2000) 「試し作り」実習による学習過程の展開 — ゆで卵に関する調理操作の習得について —, 大阪教育大学紀要 第V部門, 49 (1), 225-236
- 野田文子, 和田博子, 長千恵子 (2001) 体験的な調理の進め方, 調理で生きる「総合的な学習の時間」(野田文子 編著), 106-120, 開隆堂
- 増澤康男, 岸田恵津, 久保加織, 堀越昌子, 細谷圭助, 中西洋子, 成瀬明子 (2002) 学習者の視点を取り入れた食物教育に向けてのアンケート調査 — 学校教育にのぞまれているもの —, 日本家政学会誌, 53 (1), 65-77
- 増澤康男 (2006) 学校における食育の進め方, 兵庫教育, 661, 8-13
- 武藤八恵子 (1989) 調理学習の意義, 食物の授業, 9-11, 家政教育社
- 文部科学省 (2004) 小学校学習指導要領解説 家庭編
- 文部科学省 (2006) 文部科学省中央教育審議会・初等中等教育分科会教育課程部会審議経過報告2006年2月