

調理の基礎的・基本的な技能を身に付ける家庭科指導の工夫

—「一人調理」とスパイラル学習を取り入れて—

家庭科班 金子 明子(小学校教諭)

児童の実態

- 包丁を使う時、野菜の切り方や切る時の押さえる手を包丁に添わせていないなど、基本的な技能が身に付いていない
- 計量スプーンで計量するのに、こぼしたり、すり切りべらを使えなかったりと基本的な技能が身に付いていない

基礎的・基本的な技能である包丁や計量スプーンの扱い方を身に付けさせたい。



ぐんま子どもの基礎基本の習得状況調査結果速報から

- 包丁で切る時の目的にあった材料の押さえ方に課題がある
- 計量スプーンの適切な扱い方の正答率が低いといえる

小学校学習指導要領解説(家庭編)では衣・食・住などに関する実践的・体験的な活動を通して、日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身に付ける

平成23年度群馬県学校教育の指針(家庭・技術、家庭)

実践的・体験的な学習活動や問題解決的な学習を工夫する

基礎的・基本的な技能を身に付ける



一人調理とは

確実な調理技能の習得のために、自分の材料を包丁で切る、調味料を計量スプーンで計量する活動のみを一人で行うこと

《研究の内容》

本研究は、調理操作の頻度の高い包丁の適切な扱い方や食品をおいしく調理するための計量用具の扱い方の技能を習得・習熟・活用とスパイラル学習を取り入れて、調理の基礎的・基本的な技能を身に付ける指導法の工夫の研究である。具体的には、「ご飯とみそ汁作り」の調理操作の中で包丁の扱い方や材料の押さえ方や計量スプーンを使った「一人調理」を取り入れたり、計量スプーンを家庭にあるスプーンに転用したりして調理の技能を習得する学習活動を行った

実践例 題材名「家族が喜ぶ ご飯とみそ汁を作ろう」

広げる過程

つかむ過程

〈包丁の扱い方〉
材料にあった押さえ方



一人調理

野菜の種類に応じて切るとき指先を丸めて材料を押さえる

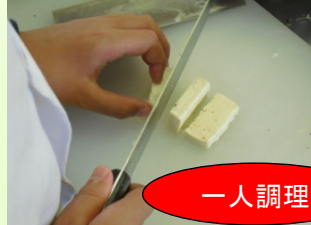


一人調理

液体の計量の仕方
すり切りべらの使い方

深める過程

〈包丁の扱い方〉
材料にあった押さえ方



一人調理

みそ汁の具材の種類に応じて切るとき指先で押さえる



一人調理

固体の計量の仕方
すり切りべらの使い方

〈包丁の扱い方〉



材料にあった押さえ方
細かく切る
刃先を使って切る
おにぎりの具材を切る

一人調理

〈計量スプーンの扱い方〉



液体の計量の仕方
家庭にあるスプーンに転用する

一人調理

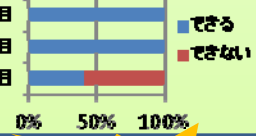


転用

インデックスワークシート

〈結果・分析〉

3回目の「一人調理」なので、包丁に慣れて実習ができた。しかし、細かく切ったり、包丁の刃先を使ったりしていたため、目的にあった切り方ができない児童が増えた。計量スプーンで 1回目 は、液体を計ったので 2回目 全員が計量できた。 3回目



習得

習熟

活用

成果

- ・包丁の扱い方と計量スプーンを使用した調理操作を習得・習熟・活用と技能が高まるようにスパイラル学習を通して、児童は目的に合った材料の切り方、材料に合った押さえ方や計量スプーンで調味料を正確に計量することができるようになってきた。
- ・包丁で切る、計量スプーンで計量する「一人調理」を取り入れたことで自信をもって調理に取り組む児童が増え、調理の基礎的・基本的な技能を身に付けることができた。

課題

- ・題材構成に沿った学習のねらいを達成するため、調理操作では、平易なものから段階的に高めながらスパイラル学習ができるように工夫し、児童の実態に沿った技能の定着を図っていく必要がある。
- ・「一人調理」を取り入れたが、切る材料や計量する調味料は、同じ材料、調味料を繰り返し使用して技能が高まるような工夫が必要である。
- ・技能を見取るため、児童に実習中に評価のポイントを提示して、児童の相互評価を実施した。しかし、より正確な評価のために実習中の評価だけでなく、教師による実技テストを実施する必要がある。