

平 成 10 年 度

教育研究員研究報告書

家 庭

東京都教育委員会

平成10年度

教 育 研 究 員 名 簿

分科会	地 区	学 校 名	氏 名
5 年	中 央 港 台 東 板 橋 三 鷹	久 松 小 青 南 小 石 浜 小 舟 渡 小 第 五 小	海 野 りつ子 ○阿 部 陽 美 坪 田 立 子 永 井 緑 田 中 博 一
6 年	中 央 新 宿 北 野 武 蔵 野 町 田	明 石 小 天 神 小 滝 野 川 小 大 野 田 小 南 第 一 小	小 島 敏 光 ◎篠 原 よし江 麻 生 圭 子 新 井 正 江 神 美代子

◎世話人 ○副世話人

担 当 東京都教育庁指導部中学校教育指導課指導主事 小谷野 茂 美

目 次

目次と研究の概要	1
I 研究主題設定の理由	2
II 研究の基本的な考え方	3
III 研 究 内 容	4
「第5学年」	
1 指導計画と評価計画	4
2 実践事例 1	
野菜となかよくしよう パートⅠ・Ⅱ	6
3 実践事例 2	
作ろう！おいしいたまご料理	10
4 「第5学年」のまとめと考察	13
「第6学年」	
1 題材について	14
2 実態調査	14
3 題材の目標	16
4 指導計画と評価計画	16
5 実践事例	
事例1 ごはんとみそ汁をつくってみよう	18
事例2 どんな食事をしているのだろう	19
事例3 朝食のこんだてを立てよう	20
その後の展開	22
6 「第6学年」のまとめと考察	23
IV 研究のまとめと今後の課題	24

＜研究の概要＞

本研究では、「食物」領域の指導を通して、子供が、よりよい生活を目指し、考え判断し、実践する力を身に付けることをねらいとした。このねらいを達成するために、「課題を見付ける力」「課題を主体的に解決する力」「学んだことを生活に生かし実践する力」の3つの視点で研究を進めた。

その結果、子供の実態を的確に把握し、実態に即した身近な題材を設定することや主体的な学習を促す授業の工夫、適切な支援活動、体験的・実践的な学習活動の工夫などが効果的であることが明らかになった。

よりよい生活を目指して、主体的に考え実践する力を育てる授業の工夫
——「食物」領域を通して——

I 研究主題設定の理由

家庭科は、子供の家庭生活を主な学習の対象とし、実践的・体験的な学習を通して、生活に必要な基礎的な知識や技能を身に付け、よりよい生活を目指して工夫し、創造していく能力を育てるとともに、家庭生活を築いていく意欲と実践していこうとする態度を養うことをねらいとしている。

最近の子供の様子を見ると、様々な情報から得た知識は断片的にもってはいれるが、それらをもとにして自分で考え判断したり、自分の生活の中で試したり生かしたりしようとする姿があまり見られなくなっている。また、教師やおとなから与えられたことや指示されたことは、一生懸命取り組んでいるが、日常の生活の中で、自分の生活の課題を見付けようとしたり、疑問に思ったことを進んで解決しようとしたりする意欲や態度については消極的に見える。

家庭科の学習を進める上で大切なことは、単に知識の獲得や技能の熟達ではなく、学んだ知識や技能を、実際の自分の生活の中で生かすことができるようにすることである。そのためには、子供の実態に即した学習内容を組み立て、実践的・体験的な学習活動を展開しながら、学んでいる子供一人一人が、生活者としての主体性をもち、生活する中から自分なりの課題を見付け、その解決に向けて様々な取り組みができるような指導を工夫することが教師に求められている。

本年度の研究は、「食物」領域に視点を当て、子供が自らの食生活の課題を見付け、課題の解決に向けて主体的に取り組む、日常の食事について、具体的に考え、よりよい食事を自分なりに実践できる子を育てたいと考えた。

「食物」領域の学習は、子供の興味・関心が高く、調理実習などには意欲的に取り組む姿が見られる。しかし、外食産業の普及やライフスタイルの多様化などから、子供がもっている食物に関する情報は多種多様であり、生活経験の違いともあいまって、身に付けている知識や技能などについての個人差が大きく、「簡単な調理ができるようにするとともに、日常食の栄養的な取り方や会食の意義を理解し、食事を工夫して整えることができるようにする」という「食物」領域のねらいを子供自身が確実に身に付けることは、よりよく生きるためにも重要なことであると考えた。

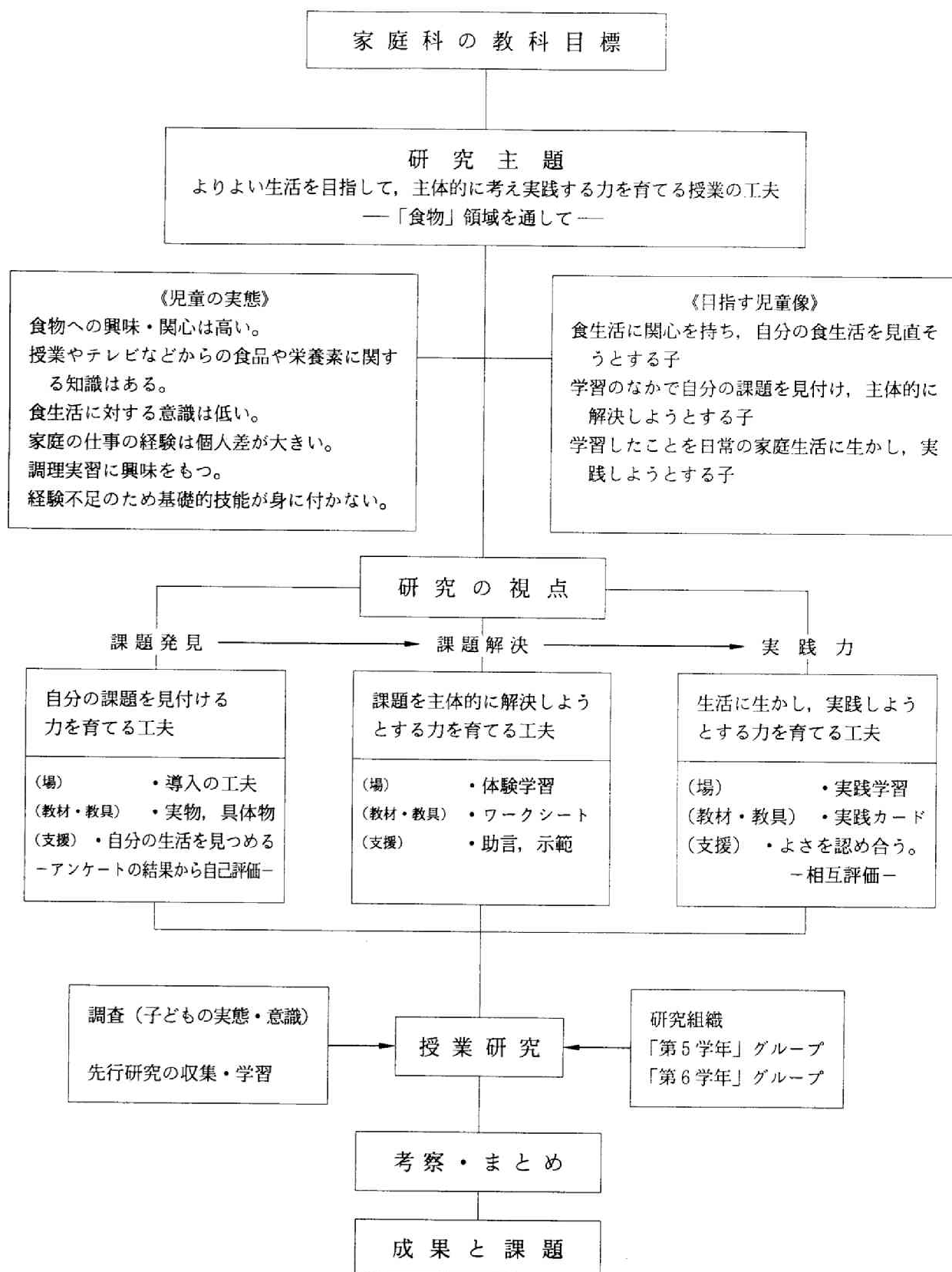
そこで、子供一人一人のよさや可能性を生かし、実際に活動することや生活経験を重視し、学ぶ意欲と知識や技能を高めながら、よりよい生活を目指し、主体的に考え判断し、実践する力を育てるための授業の在り方について研究を深めることとした。

なお、研究を進めるにあたっては、研究の視点を3点定めるとともに、研究の組織を2グループに分けた。詳しい構想については次ページに示す。

Ⅱ 研究の基本的な考え方

研究主題に迫るため、研究の視点を含め次のような構想を立てた。

<研究の構想図>



Ⅲ 研究 内 容

「第5学年」

1 指導計画と評価計画

題 材 名	小 題 材 名 (時数)	主 な 学 習 活 動
野菜となかよく しょう パート Ⅰ 7 時間	1 どんな物を食べて いるのかな (2)	○体に必要な栄養素とその働きを理解する。 ○食品の種類と栄養素を調べる。 ○食品を組み合わせて取る必要を理解する。
	2 どんな野菜を食べて いるのか (3)	○どんな野菜を食べているのか調べ発表をする。 ○野菜の仲間分けをする。 ○淡色野菜の栄養素(ビタミンCの性質)を理解する。
	3 生の野菜をおいしく 食べよう (2)	○生の野菜をおいしく食べる調理方法を調べる。 ○調理に必要な材料の選び方や計量の仕方を理解する。 ○食品の洗い方、切り方、味の付け方及び盛り付け方を工夫する。 ○調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な使い方を理解する。
作ろう！おいしい たまご料理 8 時間	1 卵を知ろう (2)	○たまごについて調べ、たまごの特徴をまとめる。 ○たまごの栄養素(たんぱく質の性質)を理解する。
	2 好みのゆでたまご を作ろう (1)	○調理に使う燃料やかんろの安全な取扱いを理解する。 ○好みのゆでたまごを作るために気をつけることを考える。 ○加熱の仕方(ゆでる)を理解する。
	3 作ろう！おいしい たまご料理 (5)	○たまごを用いて簡単な調理方法(焼く)を理解する。 ○フライパンを使ったたまご料理の作り方を調べる。 ○家族の好みに合うたまご料理を考え計画を立て、調理する。
野菜となかよく しょう パート Ⅱ 7 時間	1 100グラムの野菜 (1)	○緑黄色野菜の栄養素(カロチンの性質)を理解する。 ○野菜を100グラムはかり、おおよその量を調べる。 ○野菜をいためるときに気を付けることを考える。
	2 いためてみよう！ (2)	○自分がいためてみたい野菜をいためてみる。 ○多種の野菜を諸感覚を使って観察する。 ○おいしい野菜の油いための課題を見つける。
	3 おいしい野菜の油 いためを作ろう！ (4)	○おいしい野菜の油いための実習計画を立てる。 ○おいしい野菜の油いための調理をする。 ○健康なからだと野菜について理解する。

資 料 等	評 価 規 準	評 価 の 観 点			
		関心 意欲 態度	創意 工夫	技能	知識 理解
○食事調べカード ○食事調べの集計グラフ ○6つの基礎食品表	○食品に関心をもつ。 ○栄養素とその働きが分かる。 ○食品を組み合わせる必要が分かる。	○			○ ○
○野菜の実物 ○6つの基礎食品表	○野菜に関心をもつ。 ○野菜の種類が分かる。 ○ビタミンCの性質が分かる。	○			○ ○
○調理した野菜の実物 ○調理実習計画表 ○実践カード	○生の野菜をおいしく食べる調理方法が分かる。 ○野菜や調味料の計量の仕方が分かる。 ○実習計画を立て、安全に調理することができる。 ○家庭で実践することができる。	○ ○	○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○
○たまごの実物 ○アンケート集計グラフ ○6つの基礎食品表	○たまごに関心をもつ。 ○たまごの特徴が分かる。 ○たんぱく質の性質が分かる。	○			○ ○
○たまごの実物 ○調理実習計画表 ○実践カード	○安全に留意してこんろを使うことができる。 ○ゆでたまごを調理することができる。 ○家庭で実践することができる。	○	○	○ ○ ○	○ ○ ○
○たまごの実物 ○調理実習計画表 ○実践カード	○卵を用いて簡単な調理方法（焼く）が分かる。 ○実習計画を立て、安全に調理することができる。 ○家庭で実践することができる。	○	○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○
○アンケート集計グラフ ○野菜の実物 ○野菜の名前カード	○いためる野菜に関心をもつ。 ○カロチンの性質が分かる。 ○野菜をいためるときに気をつける事が分かる。	○ ○	○		○ ○ ○
○野菜の実物 ○材料調べカード	○いためてみたい野菜をいためてみる事ができる。 ○多種の野菜を諸感覚を使って観察できる。 ○おいしい野菜の油いための課題を見付けられる。	○ ○	○	○	○
○調理手順カード ○調理実習計画表 ○実践カード	○実習計画を立て、安全に調理することができる。 ○調理用具のあとしまつができる。 ○家庭で実践することができる。	○	○	○ ○	○ ○

2 実践事例 1

題材名 「野菜と仲良くしよう パートⅠ・Ⅱ」

(1) 野菜についての実態調査

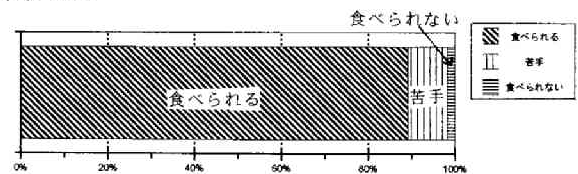
- ① 調査目的 食生活を見直すきっかけとする。児童の野菜およびたまごについての好み、意識の実態を知り、ねらいに合った授業計画の一助とする。
- ② 調査時期 7月～9月
- ③ 対 象 教育研究員所属校 第5学年 221人
- ④ 結 果

○あなたが二日間で食べた野菜の名前を書いてください。

朝食、昼食、夕食に分けて記述。全部で45種書かれていた。多かった野菜は、ニンジン・長ねぎ・タマネギ・トマト・キュウリ・キャベツ・ジャガイモ・大根・ごぼう・小松菜・レタス・ほうれん草・サツマイモ・ピーマン・なす・インゲン・白菜など

○あなたは野菜を食べられますか。

- ア、たいてい食べられる 197人 89.1%
 イ、苦手 20人 9.1%
 ウ、食べられない 4人 1.8%



○好きな野菜やその料理、きれいな野菜やその料理はどんなものですか。

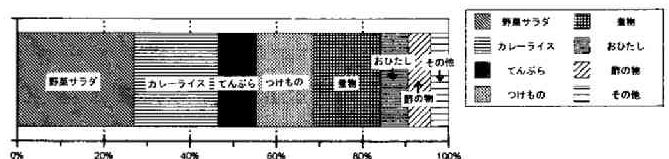
好きな野菜として多かったもの トマト・キュウリ・キャベツ・レタス・ニンジン・大根・ピーマン・なす・かぼちゃ・ジャガイモ・ブロッコリーなどであった。好きな料理もこれと関連が深く、サラダが一番多く、てんぷら・野菜炒め・カレー・つけもの・肉じゃがなどが書かれていた。

きれいな野菜として多かったもの ピーマン・ブロッコリー・セロリ・アスパラ・タマネギ・なす・グリーンピース・トマト・カリフラワー・しいたけなどで、好きな野菜と重複する。

きれいな料理も、生野菜・煮物・味噌汁・ピーマンやなすの料理などがあげられていた。

○あなたがよく食べる野菜の料理は何ですか。(複数回答)

- ア、野菜サラダ 215人 27.1%
 イ、カレーライス 154人 19.4%
 ウ、てんぷら 70人 8.8%
 エ、つけもの 107人 13.5%
 オ、煮物 123人 15.5%
 カ、おひたし 51人 6.4%
 キ、酢の物 41人 5.2%
 ク、その他 33人 4.2%



<考 察>

*野菜をきれいと言う児童は少ないことがわかったが、個別に見ると同じ野菜を食べていることがわかった。食事別では、朝食では、野菜をまったく食べていない児童が一番多い。昼食では、給食のある日は6～7種と多いが、休みの日には0と言う子も少なくなかった。夕食は、1～9種まで幅があるが、3種ぐらいが一番多かった。そこで、いろいろな野菜をかんたんに食べることができる調理を経験させることが大切であると感じた。

*児童が野菜ととらえているものの中には、きのこ、わかめの他に豆腐、納豆なども含まれていた。また、イチゴ、メロン、栗、なし、パイナップルなども書かれていたことから、多くの野菜を実際に見たり、さわったりして野菜に対する理解を深めることが大切であると感じた。

(2) 題材について

子供がどのような野菜を食べているのか、実際に調べてみた。すると、個人差はあるが、たくさんの種類の野菜をとっていることが分かった。しかし、量的には少なく、特に、朝食ではあまり野菜をとっていない子供が多いことも分かった。

アンケートでは、「野菜が好きではない。」という子供は少なく、多くの子供が「どちらかといえば、好きである。」と答えている。しかし、日常よく使われる野菜について、名前と実物が一致しなかったり、キャベツとレタスの区別のつかなかったりする場合もあり、野菜そのものとの関わりが薄いことが分かった。現代の食生活は糖分と脂質をとり過ぎ、成人病やガン等の疾患を増やす一因となっている。これを防ぐ上からも、繊維やビタミンA、カルシウムなどを豊富に含む野菜をもっと食べる必要があると考えた。この学習の中で、野菜についての認識と栄養についての理解を深め、子供が野菜ともっと親しむ関係を作りたい。

また、簡単な調理技能の習得をすることで、野菜を多く取り入れる食生活への契機としたいと考え、本題材を設定した。

パートⅠでは、野菜調べと仲間わけ・野菜の簡単な非加熱調理について扱い、パートⅡでは野菜の加熱調理、野菜の栄養、野菜と健康について扱うこととした。

(3) 題材の目標

- いろいろな種類の野菜を食べていることが分かる。野菜の名前と形が分かる。
- 淡色野菜と緑黄色野菜の違いが分かる。
- 野菜の栄養素と健康との関わりを知る。
- 野菜のいろいろな食べ方が分かり、簡単な調理ができるようにする。
- 野菜の調理に使われる用具やその取り扱い方、後始末の方法が分かる。

(4) 事例1 課題を主体的に解決しようとする力を育てる工夫

① 小題材名 生の野菜をおいしく食べよう

② 研究主題にせまるための工夫

- ・子供が班ごとに経験や意見を出し合い、生の野菜を食べるための工夫や切り方について決めた計画をもとに実習を行うことにより、意欲と主体的な取り組みを引き出す。
- ・ビニール袋があれば簡単にできる塩もみを取り上げることで、子供も手軽に楽しんで取り組むことができ家庭での実践にもつなげやすい。ここでは、伝統ある日本のサラダ「即席漬」(『もみもみ漬け』参考文献 小学館 BE-PAL アウトドアブックレットコミックス①「野遊びクッキング教本」より)を取り上げてみた。

③ 本時の展開

学 習 活 動	教師の支援・留意点 ☆評価	資料など
1. 野菜をよく洗い、塩もみしやすいように考えて切る。	・切り方の支援をする。固いものはうすく切る。形をそろえるなどの師範をする。 ☆個々の野菜に適した切り方ができたか。	調理用具 手順の掲示

- ワークシート

1877年7月11日 八 - 11月17日 1877年 11月 17日 1877年 11月 17日

(5) 事例2 自分の課題を見つける力を育てる工夫

① 小題材名 「野菜をいためてみよう」

② 研究主題にせまるための工夫

- ・野菜の単品をいため、諸感覚を使って観察することによって関心・意欲を高める。
- ・この体験学習を通し、主体的に学習課題をもち、実践化につなげる。

③ 本時の展開

学 習 活 動	教師の支援・留意点 ☆評価
○本時の学習内容を知る	・野菜をいためてみる。 ・前時のワークシートで自分の課題を確認する。 (安全、味、火加減、時間)
100グラムの野菜をいためてみよう！	
	・安全に気をつけていためる。 ・油、塩の量、いため方を知らせる。(示範) ・諸感覚を使って野菜を観察する。 ・多種の野菜の味をみる。 ・発見したことを記録する。 ☆安全に気をつけていため、野菜を観察する事ができたか。
○次時の課題をもつ	・おいしい野菜の油いためを作るにはどんな事に注意したらよいかグループで話し合いワークシートに記入する。 安全、野菜の選び方、切り方、火加減 いためる時間、味つけ、後かたづけ ☆おいしい野菜の油いためを作る時の課題が見つけれられたか。 ・次時は、「野菜の油炒めの調理計画の学習」を知る。

----- 発見した！----- 課題を見つけた！-----

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ぼくはニンニクの茎でしたが、油も塩も量がちょうどよかった。だから、次もニンニクの茎でもっとおいしいものを作りたい。 ・大きさも関係があった。大きければ火が通らなくて、小さければ油がかたまってしまう。今度は同じ大きさにしたい。 ・パクチョイは見た目より歯ごたえがよく、舌の奥で塩味が広がった。ブロッコリーはポテトチップの味がした。 | <ul style="list-style-type: none"> ・ただ普通に食べている野菜でもこんなにおいしくなるとてもびっくりした。今度はどこよりもおいしいほうれん草を頑張る。 ・ピーマンとパプリカはピーマンが苦くてパプリカの方はあまかった。 ・にんじんは固いからもう少し長くいためようと思う。切り方によって炒める時間がちがう。 ・切った大きさで、少しずつ味が違うことが分かった。 |
|---|--|

----- 子供のワークシートから -----

④ 考 察

多種の野菜とふれ、試しいためを体験する時間を確保することにより、児童が今まで気付かずにいた野菜のよさを発見することができた。学習を終えて、子供は野菜を身近に感じ、次時の実習の意欲が高まり、自分の課題をつかむことができた。

3 実践事例 2

題材名 「作ろう！おいしいたまご料理」

(1) たまごについての実態調査

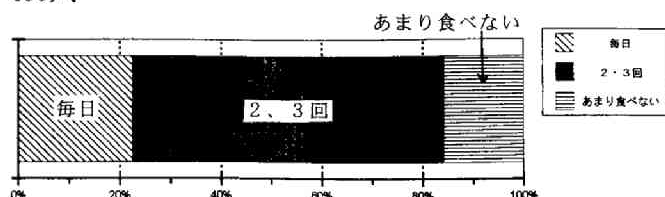
①② p6に同じ

③ 対象 教育研究員所属校第5学年 495人

④ 結 果

○1週間にどのくらい食べますか。

ア、毎日	112人	22.6%
イ、2、3回	305人	61.6%
ウ、あまり食べない	78人	15.8%



理由 作らない、きらい、アレルギーなど。

○作ってみたい卵料理は何ですか。(複数回答) ○たまごについて知っていることは何ですか。

・たまご焼き	99人	18.6%	・栄養、成分について	207人	30.8%
・オムレツ	94人	17.7%	・見た目、形状について	185人	34.7%
・オムライス	88人	16.6%	・凝固など性質について	53人	9.9%
・お菓子類	50人	9.4%	・よく言われていること	52人	9.7%
・目玉焼き	49人	9.2%	・新、古について	37人	6.9%
・ゆでたまご	33人	6.2%			
・その他	118人	22.2%			

○フライパンを使った料理をしたことがありますか。

ア、よくしている	97人	22.9%
イ、ときどきしている	282人	66.7%
ウ、したことがない	44人	10.4%



<考 察>

*たまごは身近な食材であり、よく食べられていることが分かった。たまごについての知識は、学習したクラスでは、栄養、成分や加熱による凝固などの記述が多いが、未習のクラスでは、見た目に関するものが多かった。授業では、たまごについての調べ学習が考えられる。
*調理経験は、割合的には多いが、イ・ウを合わせて考えると技能面での、かなりの個人差が考えられる。基礎的・基本的な内容を習得できる学習計画を立てていきたい。

(2) 題材について

私達の食生活の中で、卵は手に入りやすく、ほとんどの家庭でよく食べられている食品である。アンケートでもよく利用されていることが分かる。子供たちは、たまごを使った料理の種類を多く知っており、自分で調理した経験をもつ子も多い。しかし、ゆで卵の加熱によるでき具合の変化、フライパンを使った卵の調理でのフライパンの扱い方、火加減によるでき具合の違いなどには気付いていない。また、栄養に関する知識もあいまいである。

卵は良質のたんぱく質に富む食品であり、成長期の子供たちに欠かせないものである。そこで、多様な調理法をもつ卵の栄養的な特徴や選び方について理解させ、「ゆでる」「焼く」といった調理法の実習を通して、加熱調理に必要な知識や技能を身に付けさせ、あわせて、燃料や器具の扱いが正しくできるようにしたい。そして「家庭でもやってみよう」と実践する意欲を育てるようにしたい。

(3) 題材の目標

- 卵の栄養的な特徴と、卵の選び方や買い方が分かるようにする。
- 卵の料理の計画を立て、手順よく協力して実習することができるようになる。
- 好みに合った味付けや盛り付けを工夫し、自分の食生活で実践できるようにする。
- 卵料理に必要な用具を安全に取り扱うことが出来るようにするとともに使った用具の後始末の方法がわかる。

(4) 事例 課題を主体的に解決しようとする力を育てる体験学習

① 小題材名 「好みのゆでたまごを作ろう」

② 小題材の目標

- ・自分の作りたいゆでたまごを、自分の考えにしたがって作ることができる。
- ・ゆで時間の違いによる黄身や白身の固まり方の様子を比べ、たまごの特徴を確かめる。

③ 研究主題にせまるための工夫

- ・自分の課題を自分の考えた方法で解決できるような場を設定し、主体的な活動を促す。
- ・具体的・体験的に学ぶ活動を多くすることにより、実践しようとする力を育てる。

④ 本時の展開

学 習 活 動	留 意 点 ・ 支 援 ★ 評 価
1. 今日のめあてを発表する。	・自分のめあてをしっかりとつかめるように、ゆでたまごのサンプルを見せる。 - 出来あがりのイメージ、そのために気を付ける時間、火力、水の量など ・グループで相談するとき、自分の考えを大事にするよう励ます。 ★自分の作り方が確認できているか。
2. 用具やたまごの準備、手洗いなどをする。	・卵を洗い、名前を書く。
3. たまごをゆでる。	・こんろの扱いに注意を促す。 ・よく見て、随時記録を取るよう促す。 ・ストップウォッチ、温度計を用意しておき、時間や温度を意識させるようにする。 ・ころがす、水で冷やすなどは特に指導しないが、やっている子供に理由を聞き、紹介して、良い点に気づくようにする。 ★課題をつかんで実習しているか。
4. 出来あがりを見せ合い良い点・改善点を話し合う。	・ゆであがったら半分に切り、よく観察し記録するように促す。
5. 試食し、実習を振り返る。	・半分は何もつけずに、もう半分は塩味で試食し、感想を話し合う。 ★作り方のポイントをつかむことができたか。
6. まとめをし、次時の予定を確認する。	・たまごをいつ入れるか、時間はいつから計ればよいかなど、分かったことをまとめる。 ・たまごは、加熱によって凝固すること、時間による固まり方の違いなどをおさえる。 ・好みのゆでたまごができなかった子には、よく原因を考えさせ、次時にもう一度、作る機会を設けることを約束する。 ・次時は、自分の願いのこもったたまご料理を作ることを確認し、意欲を高める。

⑤ 考 察

＜課題発見のために＞

「おいしいたまご料理を作る」というめあてを達成するためには、いくつかのステップが考えられる。身近で見なれているたまご、よく食べているたまごであるが、事前のアンケートの結果、子供たちの知識としては確かでないことが分かった。そこで、各種の卵を用意し、たまごと十分触れ合えるようなコーナーを設置した。調べ学習の中でたまごの特徴を知り、いっそう調理実習への意欲が高まった。また、ゆで時間を変えたゆでたまごを提示することで、自分の作りたいゆでたまごをはっきりイメージすることができた。導入の工夫、実物の提示は効果的であった。

＜課題解決のために＞

「好みのゆでたまご」を作るためにはどうしたらよいのか、新たな課題が生まれた。そこで、自分で考えた方法をもちより、グループで相談して実習したのが本時である。火加減や時間など具体的な指導をひかえ、試し作りの形をとったため思い通りにならなかった子供もあったが、うまくいった訳や、うまくいかなかった原因を出し合う中で、ポイントをつかんでいった。これを生かすには、もう1時間確かめの実習をとる必要があることがわかった。

つくろう！おいしいたまご料理（1）

5年 第1

めあて おいしいたまご料理を作る。(たまご料理)	
たまごについて知りたいこと	解決したこと・わかったこと
① たまごの栄養 (たんぱく質)	① カロリー 全卵 156 白身 36.3 45
② たまごの白身は 加熱すると白く固まるのか?	水分 75.0 50 49.0
③ たまごはなぜいろいろな物と合うのか?	たんぱく 13 16 10
④ たまごはなぜ色んな味がするのか?	脂質 11 32 0.10
⑤ よいたまごと悪いたまごの違いは?	炭水化物 0 0 0
⑥ ショウ味きりんはどれくらいなのか?	カルシウム 65 150 10
⑦ サイズはなぜあるのか?	カリウム 90 21 140
⑧ たまごの重さは?	鉄 2.6 6.3 5.1
⑨ たまごの中は?	ヒタヒタ 200 2000 0
⑩ たまごの殻は?	カロチン 10 100 0
⑪ たまごの殻は?	ビタミンD 10 30 0
⑫ たまごの殻は?	ビタミンE 0.80 0.90 0.30
⑬ たまごの殻は?	ビタミンB1 0.10 0.3 0
⑭ たまごの殻は?	ビタミンC 0 0 0
⑮ たまごの殻は?	⑮ 生きたまごは水に入るとしずむ。
⑯ たまごの殻は?	⑯ ショウ味きりんは2日間
⑰ たまごの殻は?	⑰ 60g~70g
⑱ たまごの殻は?	⑱ サイズ MS・LL
⑲ たまごの殻は?	⑲ LLが一番重い。
⑳ たまごの殻は?	LL・L・M・MS 80 70 60 55
㉑ たまごの殻は?	重さで分けてある。



つくろう！おいしいたまご料理（2）

5年 第1

実習 1 9/4

黄味がとろとろの

ゆでたまご

そのために気をつけること

- 火は中火で「なべから出ないでい」と。
- たまごは、水から入れる。
- たまごは、4~5分ゆでる。(ふっとうしてから)

実習記録 気を付けたこと・気がついたこと

① ゆでる時・ゆでている時



約3分

あわがでてきた。

約4分

たまごにあわがついてきた。

② 切った時



③ 試食した時

しぼりかけないとき

おいしかった



しぼりかけるとき

しぼりかけないときより、おいしかった。



まとめ・感想

ふっとうして、ふたをしめたら、なんだか早くでた。
1. 水かき 湯かき
2. 時間 水かき 湯かき
3. 火かけんは? 湯かき → 湯かき
4. 卵のときえん? たんぱく質が加熱して固まる。時間によって固まり方が違う。

4 「第5学年」のまとめと考察

第5学年では、子供が自分の食生活を見つめ、気付きの中から自分の課題を見付けて、主体的な活動を行うことにより、家庭生活での実践の意欲をもつことができるようになってほしいと考え、「食物」領域の全教材を通して研究を進めた。

○自分の課題を見付ける力を育てる工夫

- ・導入で指導者が用意した、いろいろな野菜や味付けされた生野菜、ゆで卵を見たり、さわったり、味見をしたりすることにより、子供は、「自分が作ってみたい」という意欲をもつことができた。そして、「自分の好みの○○」「おいしい○○」を作るというような、大きな課題（目的意識）をもつことにより、その後の学習活動に興味・関心を持続することができた。
- ・調理実習にあたって、切り方や加熱時間などの視点を明示せず、「好みの」「おいしい」というような大きな課題だけをもたせて、試し作りの体験学習に取り組ませた。そのため失敗もあったが、その中から、子供自身の気付きが生まれ、自分のねらい通りのものを作るためのポイントを体験学習を通して、明確にしていっていった。これにより、漠然とした大きな課題から、具体的な課題をつかみとることができた。
- ・子供を対象に実施したアンケート調査の結果を、教材として活用することにより、子供が、自分の食生活の特徴に気付く手だてとすることができた。

○課題を主体的に解決しようとする力を育てる工夫

- ・学習教材の実物の常設コーナーを設置し、子供が教材に、手をふれたり確かめたりする時間と場を設定した。このことにより、子供はいろいろな発見をしたり、もっと調べたいという意欲をもったりすることができた。
- ・導入で、具体物を提示することにより、子供は見通しをもって計画を立てることができた。その計画をもとに創意工夫したり、教え合ったりして主体的に学習を進めることができた。

○生活に生かし、実践しようとする力を育てる工夫

- ・できあがったものを試食し合い、他の子供の良い点を発表し合う話し合い活動をもったことにより、ねらいを達成した喜びをより大きく味わわせ、家庭生活での実践の意欲をもたせることができた。また、友達の実習したものを試食することにより、自分が作ったもの以外のものも作ってみたいという意欲ももたせることができた。

課題発見とその主体的な解決のためには、実物の提示やアンケート調査の活用、試し作りのような体験学習が効果的であった。日頃なにげなく見過ごしていたことを改めて見直し、新鮮な驚きをもつことが題材全体への意欲的な取り組みの源になった。

「第6学年」

題材名 「楽しくつくろう」

1 題材について

飽食の時代といわれて久しいが、現在の子供の食生活の在り方についての指摘も多い。5年生の学習で、食物は人間が成長し、健康に生きていくため欠かせない物であることや、いろいろな栄養を含んだ食品をバランスよく食べることの大切さについて学んできている。

子供の実態を見ると、5年生で学習した卵料理や、野菜を使った料理を多くの子供が家庭で実践しており、食べること、料理を作ることが大好きで、目を輝かせて調理実習にも取り組む。しかし、アンケート調査から家庭での朝食の内容をみると、必ずしも整ったものになっているとはいえない。

そこで、本題材「楽しくつくろう」を設定し、基本的な食事の型である「ごはんのみそ汁」を中心にした学習を進めることにより、次のような資質や能力を育てていきたい。

- 子供が食生活の現状に目を向け、米やみその栄養的な知識を身に付けること。
- 健康的な食べ方について考えること。
- 基礎的な調理技能とともに2品を同時に調理していく工夫をすること。
- 日常の食事調べを通して食生活を見つめ直しその問題点を探り、よりよい食事のあり方を考えること。特に、朝食を重視すること。
- 養護教諭とのTTにより、健康面から見た朝食の意義を理解すること。
- 一日のスタートである朝食の重要性を考え、見つめ直し、一人一人が自分の課題を見付けること。
- 今まで経験してきた知識や技能を生かし、一食分の食事を整えることが手軽にできるという実感をもたせ、実生活に生かして行けるようにすること。
- 実践報告をすることで、それぞれの実践の工夫やよさを認め合い、更なる実践へとつなげること。

本題材は、5年生から積み上げてきたいろいろな調理を通して得た知識や経験を基に、実生活に生かしていくことができる食物学習のまとめとした。

2 実態調査

- (1) 調査目的 食生活を見直すきっかけとする。子どもの実態を知り、授業の一助とする。
- (2) 調査時期 平成10年9月
- (3) 調査対象 都研究員所属校 第6学年 567名
- (4) 調査対象

朝食について

- 1 今朝、朝食を食べてきましたか。



ア. 食べてきた 94%

イ. 食べてこない 6%

ほとんどの子供は、朝食を食べてきている。食べてこなかった理由は、「時間がない」「食べたくない」などである。

- 2 食べてきた人は、何を食べましたか。

朝食の絵を自由に描いた。「パンとおかず」「パンと飲み物」「ごはんのみそ汁」「ごはんのみそ汁とおかず」「ごはんとおかず」などのパターンがあった。パンだけとか、肉まんだけというのもあった。

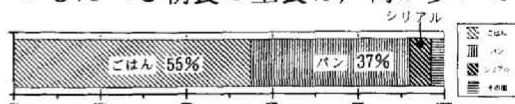
3 一週間のうち、どれくらい朝食を食べていますか。



ア, 毎日71% イ, だいたい19%
ウ, 半分 5% エ, たまには 4%
オ, たべない 1%

毎日食べている子供が7割しかいなかった。少数ではあるが、食べていない子どももいるので問題である。

4 いつもたべる朝食の主食は、何が多いです。



ア, ごはん 55% イ, パン 37%
ウ, シリアル5% エ, その他3%

簡単に食べられるパン食が多いと予想していたが、ごはんを食べている子どもが多かった。

夕食について

1 昨日の夕食は、何を食べましたか。

夕食の絵を自由に描いた。「ごはんとおかずと汁物」などが多かった。中には、おでんだけとか、食べなかった（お菓子を食べておなかがいっぱいだった）などもあった。

*あなたは、ごはんとパンではどちらが好きですか。



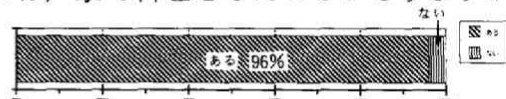
ア, ごはん 49%
イ, パン 14%
ウ, どちらも 37%

主食は、ごはんを好む子供が多い。ごはんもパンも好きという子供も多い。

好きな理由は、ごはんは、「おいしいから」「いろんな料理に合うから」「力が出るから」などである。パンは、「おいしいから」「楽に食べられるから」などである。

料理について

*あなたは、家で料理をしたことがありますか。



ア, ある 96%
イ, ない 4%

ほとんどの子供が、家で料理をしている。その料理の内容は、卵焼き・目玉焼き・スクランブルエッグ・オムレツなどの卵料理が多かった。また、お菓子類（クッキー・ケーキ・白玉団子など）や、軽食類（ラーメン・やきそば・チャーハンなど）も多かった。

料理をしていない子供の理由は、「めんどくさい」「時間がない」などである。

(5) 考 察

子供が書いた朝食の絵をみると、品数の少なさが目立ち、質量ともに不十分な面が見られる。食べてこなかった子どもは「時間がない」や「食欲がない」などの理由であることから、生活リズムの乱れがみられる。以上のことから、自分の食生活を見直させたい。

主食は、ごはんが好かれており、「ごはんのみそ汁」の調理に意欲をもつと考えられる。家庭で料理をすることも、多くの子供が経験している。その内容を見ると、5年生の家庭科で調理実習したものが多くあり、学習の経験が生かされている。

3 題材の目標

- 米とみその特徴や栄養成分が分かり、ごはんのみそ汁を作ることができる。
- 日常の食事の仕方を見直し、よりよい食生活について課題をもつことができる。
- 献立の必要性や献立作りの条件が分かる。
- 朝食の大切さが分かり、朝食の献立を作り、実習することができる。
- 朝食作りを家庭で実践することができる。

4 指導計画と評価計画（総時間数 13時間）

小 題 材 名 (時数)	主 な 学 習 活 動
1 ごはんのみそ汁をつくってみよう (5)	○米の種類と成分や栄養素のはたらき、ごはんの炊き方を調べ、発表し合う。 ○みその種類と栄養素、みそ汁について調べ、発表する。 ○日本の伝統食であるごはんのみそ汁のよさを理解する。 ○ごはんのみそ汁の実習計画を立てる。 ○実習計画にそって、協力して安全に調理実習する。
2 どんな食事をして いるのだろう (1)	○食事調べをして、食事のとり方を見つめ直す。 ○食事調べで気付いたことを発表し合うことにより、課題を明確にする。 ○食事と健康のかかわりについて、養護教諭より話を聞き、朝食の大切さを理解する。 ○朝食のとり方について、課題の解決となるめあてを考え、発表し合う。
3 朝食のこんだてを 立てよう (3)	○ごはんのみそ汁を主とした朝食のこんだてを考えて発表する。 ○こんだての必要性について理解する。 ○自分の朝食のこんだてをたてる。 ○主食別等のグループに分かれて調理計画を立てる。 ○グループで考えた朝食のこんだてやめあてを発表する。
4 朝食をつくろう (4)	○実習計画にそって、協力し、安全に調理実習する。 ○グループ、個人で実習をふりかえり、話し合う。 ○家庭での実習計画を立てる。 ○家庭での実践を報告する。

資 料 等	評 価 規 準	評 価 の 観 点			
		関心 意欲 態度	創意 工夫	技能	知識 理解
○米、みそ、大豆の実物 ○食品成分表 ○実習計画表 ○ふりかえりカード	○米、ごはんに関心をもつ。 ○米の種類や栄養成分が分かる。 ○ごはんの炊き方が分かる。 ○みその種類や栄養成分が分かる。 ○みそ汁の特徴が分かる。 ○みそ汁の作り方が分かる。 ○手順を考え調理することができる。	○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○	 ○	○ ○ ○ ○ ○ ○
○アンケート ○食事調べ ○6つの基礎食品群の表 ○1日の体温の変化グラフ ○朝食前後のサーモグラフィ	○日常の食事について関心をもつ。 ○自分の食事の問題点が分かる。 ○食事と健康との関係が分かる。 ○朝食の大切さが分かる。 ○食事で自分なりの目標をもつことができる。 ○朝食を工夫しようという意欲をもつ。	○ ○ ○ ○ ○	 ○	 ○	○ ○ ○ ○
○こんだて作り手順カード ○おかずの絵カード ○6つの基礎食品群の表 ○こんだて記入用紙 ○実習計画表	○自分の食事で不足している栄養素を見付けることができる。 ○食品の栄養的な組み合わせを考えることができる。 ○こんだての必要性がわかる。 ○朝食のこんだてを立てることができる。 ○よりよいこんだてにするために話し合うことができる。	○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○
○実習計画表 ○手順カード ○配膳カード（写真） ○実践カード	○計画にそって調理することができる。 ○家族のための朝食のこんだてを考えることができる。 ○家庭で実践することができる。 ○実践報告をすることができる。	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○

事例1 「ごはんとみそ汁をつくってみよう」 (1/5)

- ア 目 標
- ・米, ごはんに関心をもつ。
 - ・米の種類や栄養成分が分かる。

イ 展 開

学 習 活 動	教 師 の 支 援 ※ 評 価	資 料
○調理の学習をすることを知る。 ・みんなは, ごはんが好きなんだ。 ・5年の時のように, 調理をしてみたい。 ・何を作ろう ○ごはんや米について, 知りたいことを発表する。 ・どんな栄養があるのだろう。 ・米はどんな種類があるのだろう。 ・おいしい米はどんなのかな。	○アンケートの結果について話す。 ○ごはんや米について知りたいことを聞く。 ※積極的に発表したり, 友達の考えを聞こうとしているか (意)	アンケートの結果
米 について 調 べ よ う		
○米には, 白米, 玄米, はい芽米があることを知る。 ・つき方によって, 色や形が違う。 ・米の構造が変わってきた。 ・成分も変わってくるのか。	○米の実物を提示する。 (白米, 玄米, はい芽米) 種類 ※米には, いろいろなしゅるいがあることや米の栄養成分がわかったか。(知)	白米, 玄米, はい芽米の実物
おいしいごはんにするためにはどうすればいいだろう		
○吸水が必要な理由を考える。 ・吸水した米は柔らかい。 ・吸水しない米は硬い。これでは食べられない。 ・ごはんにするとどうなるのかな。 ○ごはんとうみの違いを観察する。 ・ごはんは大きい。柔らかい。 ・ごはんはいいにおい。 ・ねばりけがある。つやがある。 ・食べたい。つくりたい。 ○成分に違いがあることを知る。 ○次時の予定を知る。	○ごはんをたくには, 吸水が必要なことを知らせる。 ○吸水した米と吸水前の米を比較して調べていくようにする。 ○ごはんとうみを比較して, 違いを考えるようにする。 ※ごはんとうみの違いがわかったか。(知) ○ごはんの成分の違いを知らせる。 ○ごはんとうみそ汁のつくり方を学習していくことを知らせる。	吸水した米 ごはん 食品成分表

ウ 考 察

- ・米の実物を提示したり, 実物投影機を使って違いをはっきり示したりすることによって, 米そのものをしっかりとらえ, 種類の違い, 吸水したあとの米, ごはんの違いを理解することができた。
- ・米やごはんへの関心が高まり, 実践への意欲を高めることができた。

事例2 「どんな食事をしているのだろう」

- ア 目標
- ・食事と健康に関心をもつことができる。
 - ・朝食の大切さが分かる。
 - ・食事に対し、自分なりの目標をもつことができる。

イ 展開

学 習 活 動	教 師 の 支 援 ※ 評 価	資 料
○食事調べをして分かったこと気付いたことを発表する。 友達の発表を聞いて「自分もそう思う」というところにシールをはる。 ・私も足りない食品群がある。 ・1日なら6つ全部うまる。 ・夕食はたくさん食べている。	○栄養素、食品の不足、食べる時刻など多方面から考え発表できるよう促す。 ○良い点にも気付かせる。 ※自分自身の問題としてとらえているか。(意) ○問題点として出された中で「朝食が軽い」ことに注目させる。	食品調べ 気付いた事 表 (品数比較グラフ)
朝 食 を 見 直 そ う		
○自分の朝食をふりかえり、気付いたことを発表する。 ・緑黄色野菜が少ない。 ・小魚を食べていない。 ・食品数が少ない。 ○朝食と体の働きについて養護教諭から話を聞く。	○朝食、夕食と比較させたり、友達の発表から新たな気付きがでてくるよう促す。 ※自分の問題点を明確にすることができたか。(意, 工) ※積極的に話したり、聞いたりしているか。(工, 知) ○ポイントを板書する。 ○自分に必要な情報が何であるのか、整理して考えるよう促す。 ※話をきちんと聞いたか。(意) ※自分に必要な情報が分かったか。(工, 知) ※朝食の大切さが分かったか。(知) ※自分の生活に合わせて考えようとしているか。(工)	1日の体温の変化グラフ 朝食前後のサーモグラフィー等
○分かったことをまとめ、自分の目標を立てる。 ・たくさんの種類の食品を少しずつとる方がいい。 ・早起きして残さず食べよう。 ・たんぱく質も大切なんだ。 ・さっぱりしたサラダなら朝でも食べられそうだ。		

ウ 考察

- ・ワークシートの活用により、食生活を科学的に見直すことができた。子供の感想の中に「こういう調査をやってみると、どんなものを食べているかよくわかる」、「時々調べてみたい」等の感想もあり、漠然としていた問題点を客観的に見るできるようになり、課題として認識できるようになった。
- ・養護教諭の適切な助言により、問題解決の手だてが具体化した。朝食を見直して気付いた事では、不足していた食品群を挙げることにとどまっていたが、養護教諭の話を聞くことにより「サラダにして食べよう」等生活に生かしやすい具体的な目標へと変化し、意欲的に実践しようとする姿勢が見られるようになった。

事例3 「朝食のこんだてを立てよう」 (1/3)

- ア 目 標
- ・計画的に食事をとる必要性が分かる。
 - ・食品の栄養的な組み合わせを考えることができる。
 - ・朝食のこんだてを立てることができる。

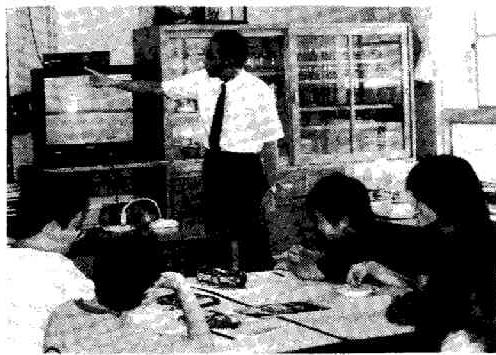
イ 展 開

学 習 活 動	教 師 の 支 援 ※ 評 価	資 料
○1食分の食事計画を考える。 ごはんのみそ汁の実習を思い出し、何を加えれば1食分になるか考える。 ・おかずがほしいね。 主食、汁物、おかずで1食分が成り立っていることが分かる。 ○ごはん、みそ汁、おかずを6つの食品群に分類する。 食品群がうまらないとき、どうしたらいいか考え、発表する。 ・おかずを1品ふやせばいい。 ・みそ汁の具に何か加えたらいい。	○栄養のバランスにも気付くよう促す。 ※食事の成り立ちが分かったか。(工, 知)	ごはん、みそ汁、おかずの絵カード 6つの食品群
朝 食 の こ ん だ て を 考 え よ う		
○朝食のこんだてを立てる。 目標を思い出し、気を付けることを確認する。 ・野菜を食べよう。 ・朝でも食べやすいものにしよう。 ○こんだてを発表し合う。 ○次時の予定を知る。	○前時に立てた目標をふりかえらせ、目標が生かされるように助言する。 ○条件を提示し、確認する。 ・朝であること。(時間, 食欲) ・ひとりでできること ・栄養のバランス ※朝食のこんだてを立てることができたか。(意, 工, 知) ※作ってみたいという意欲がもてたか。(意, 工) ○主食別にグループ編成し、調理計画を立てることを知らせる。	こんだて作り用紙 こんだて手順カード

ウ 考 察

- ・実践カードに絵をかけるようにしたことで、こんだてが具体化し、調理への見通しがもちやすくなり、実践への意欲につながった。
- ・こんだてを発表し合うことによりいろいろな食品の組み合わせ方が分かった。また同じ目標であっても違うこんだてがあることを知ることができた。

事例 1



つやが
あるね

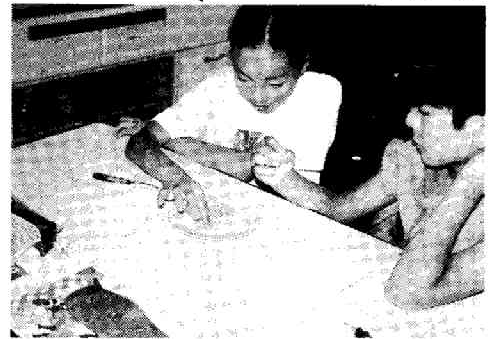
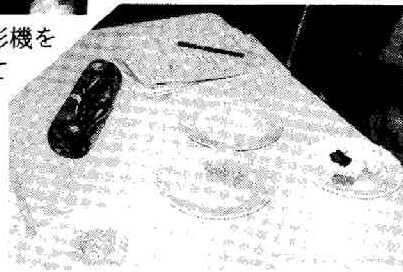
玄米 白米
はい芽米
みそ、大豆の
実物を用意

よく見るとかどが
とれている米があるわ

色がちがう
茶色ばい
米だ！

たいとお米は
大きい！
ふっくらしている

実物投影機を
使って



事例 2



私は「牛乳、小魚、
海そう」がひとつも
ないわ。

私の課題は



朝食の食品数、ぼくも少ないよ。

養護の先生の話
をききながら

朝食だけでおなか
の温度がこんなに
ちがうなんて



事例 3

みそ汁にわかめを入れたら？



サラダを加えれば
緑黄色野菜がうまるよ。



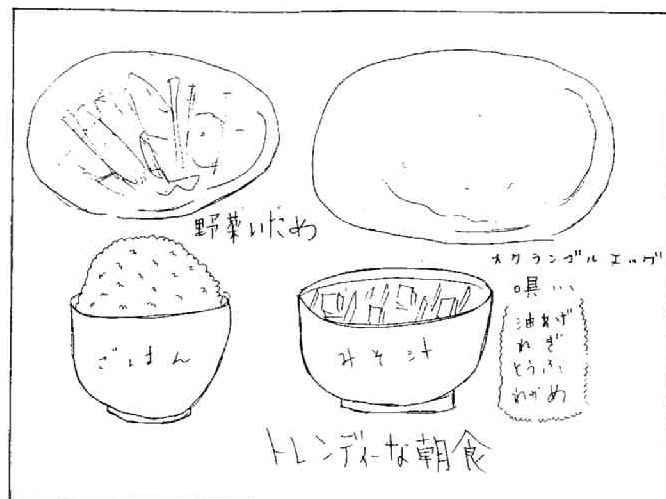
主食はごはん、みそ汁にいろ
んな野菜が入っています。

ぼくは野菜は
おひたしで
たべるんだ

<その後の展開>

朝食のこんだてを立てよう。

3/3



◦ フレンチトースト

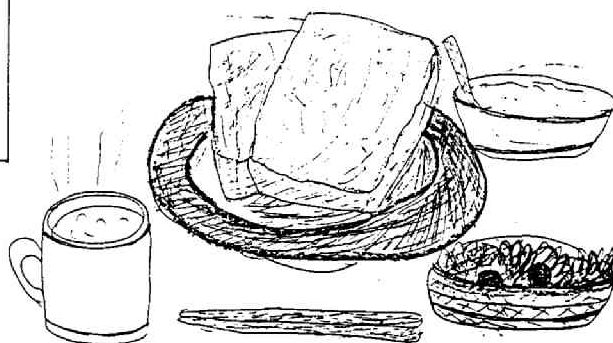
◦ サラダ
(レタス、アボカド、キュウリ)

<さわやか朝食>

◦ コーンスープ
(缶詰)

◦ くたもの (メロンや、ペロ)
みかんなど……

◦ ヨーグルト



朝食をつくろう。

1/4, 2/4



<家族へのプレゼント>

チャレンジ

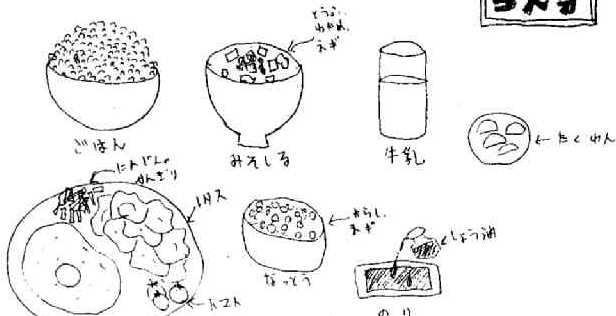
パランス!!!

朝食

ひとりでもできるレシピ

()組

5人分



おたけとサウザン (カレー・シチュー・マヨネーズ)

5人分

材料	分量
米	3合
お茶	115g
とろろ	1丁
みそ	1丁
お味噌	1丁
牛乳	0.7L
にんじん	1本
人参	5-6本
トマト	10コ
たまご	5コ
ドレッシング	1丁
しょうゆ	1丁
のり	24枚
しょうゆ	1丁
塩、コショウ	少々
サラダ油	少々
マヨネーズ	少々

家族へのメッセージ
お料理を作って作るの
楽しみにしています。
おいしい!という言葉を
送ります。

家族のり

6 「第6学年」のまとめと考察

第6学年では自分の食生活を見直し、それぞれの課題を見付け、家庭生活でも実践できる子供になってほしいと考えた。そして研究主題に迫るため、「食物」領域の「ごはんのみそしる」を中心に朝食の献立作りから実践まで含めた指導計画による「楽しくつくろう」という題材で研究を進めた。

○まとめ

- ・事例1の「ごはんのみそしる」の調理実習の前の授業では、子供のやる気を高めるために事前のアンケートをもとに具体物（玄米・胚芽米・白米・飯・味噌）を使用したことがよかった。子供は実物を見たり、さわったり、味わったりすることで、素材に対する理解が深まった。実物投影機の使用は、効果的で子供の学習意欲を高めた。
- ・事前2の養護教諭の話は、朝食について健康面からの専門家の話ということで、子供は興味深く聞いていた。話を聞いた後は、それぞれの食生活での問題点の気付きも深まった。養護教諭に参加してもらった授業では、どの実践も同じように効果があがった。養護教諭の話の内容をそれぞれの子供の実態に合わせるようにしたことが成果につながった。
- ・事例3は実際の献立作りを試みた。栄養バランスのとれた食事についての理解が深まった。子供が相互に立てた献立を発表し合うことにより、いろいろな献立を学び合うことができた。調理への興味や意欲を高めることができた。
- ・「朝食づくり」の調理実習の授業は、どの子も楽しんで取り組み満足して試食していた。子供は実習の手順もよくわかり進んで作業に取り組むことができた。家庭でもできるという自信につながる実習だった。
- ・研究の視点からは次のようなことがまとめられた。
 - 課題発見では……アンケートの活用により、子供が自分の生活をより深く見直すことができた。また、実物・具体物の提示により理解が早くできた。
 - 課題解決では……調理体験を増やすために、調理実習を学校でするばかりではなく、自宅でも行うように促した。
 - ワークシートの利用は自分の考えや気付きをまとめるのに効果があった。
 - 実践する力では…子供相互のよさを認め合ったり、学び合うことができた。また、家族との関わりを考えて実践する喜びを味わうことができた。

○考察

子供は、学校で習った料理を家庭でもよく作っているという実態がアンケートで明らかになった。このことは研究を進める上でとても参考になり励みになった。実習の前の授業で、養護教諭の話を聞いたり、楽しんで学び合う場面を増やしたりする工夫により実習への意欲が高まり、内容も深まった。この題材の学習を通じて朝食の大切さがわかり、自分の食生活を見直しをそれぞれの子供ができた。そして、家でもやってみようという意欲も育ってきた。また、実際に食事作りに取り組む子供も少しずつ増えてきた。この取り組みを全体に広げ、子供の実践する力を育てるためにはさらに継続して研究を深めることが必要であると思われる。

V 研究の成果と今後の課題

本年度は、自ら課題をもち、主体的に解決していける子供の育成を目指し、題材の設定や指導計画の工夫、実践的・体験的な活動を取り入れた授業などについて研究を深めてきた。

1 研究の成果

① 自分の課題を見付ける力を育てる工夫

- ・子供の実態，地域の特性，家庭生活の実態を配慮した題材の設定をすることにより，目的意識をもち，主体的に自分の課題を見付けることができた。
- ・導入での活動を工夫することにより，興味・関心が高まり，学習課題が焦点化できた。
- ・アンケートによる実態調査を教材として活用することにより，子供が学習内容を理解する上で有効であった。
- ・実物や具体物の教材を提示することにより，学習意欲をもち，目的意識を持続させ，学習活動に興味・関心をもって取り組むことができた。

② 課題を主体的に解決しようとする力を育てる工夫

- ・実物や具体物の教材を準備することで，子供が教材に直接ふれ，体験をふやすことができた。もっと調べたいという意欲を喚起し，主体的に活動するようになった。
- ・生活経験や学習経験で不足している内容を補い，さらに学習活動に必要な基礎的・基本的な知識・技能を習得できるように支援することにより，子供が主体的に学習を進めていくことができた。
- ・学習内容に応じて，グループ・個人・全体と学習の場を設定することにより，相互に情報交換を図ったり，活動を助け合ったりして学習効果を上げることができた。
- ・学習活動に対して，教師が状況を判断して適切な支援を行うことにより，子供の学習意欲の継続を図ったり，主体的な活動を進めたりすることができた。

③ 生活に生かし，実践しようとする力を育てる工夫

- ・体験的・実践的な学習の場を設定することにより，子供が主体的に考え，判断し，活動することができた。
- ・友達と交流し，互いのよさを認め合い，学び合う場を設定することにより，友達のよさを取り入れ，活動に広がりが見られた。また，実践する喜びを味わうことができた。

2 今後の課題

- ① 子供の興味・関心や主体的な活動を生かすことができ，他教科，他領域との関連を考慮した指導計画をさらに工夫し，作成していきたい。
- ② 主体的な活動や実践的な態度をさらに伸長することができるワークシートのあり方を考え工夫して作成していきたい。
- ③ 支援と評価のあり方については，研究を深めることができなかった。子供の主体的な学習活動や実践的な態度をさらに伸長するための支援活動や評価活動について，さらに工夫したい。