

## 技術・家庭＜家庭分野＞部会

### I 研究主題

「生活を工夫し創造する能力や態度を育てるための評価を生かした学習指導の工夫・改善」

### II 研究の概要

生活を工夫し創造する能力や態度とは、生徒が自分の生活に問題意識をもち、よりよい生活をめざし自分なりに生活を工夫したり創り出したりする能力や態度のことであると考えた。そこで、本研究では、A「生活の自立と衣食住」(1)と(2)の内容において、基礎的な知識と実践力がより確実に身に付くように、自分の食生活に関心をもたせ食の学習への意欲を高めることができるような指導方法を工夫した。また、学習を進める中でつまずきが見られた生徒もそれを克服し、その後の学習が意欲的に進められるように指導方法を工夫した。さらに実践的・体験的な学習を通して問題解決的な学習活動を繰り返し展開することで自分なりに判断し解決を図ることができる能力を高めることになると考えた。このような学習を積み重ねることで、生徒は自分の食生活に関心をもち、よりよい食生活をめざして、学んだことをもとに自分なりの食生活の営みを生み出していこうとする姿勢がはぐくまれた。

### III 研究の内容

評価を生かし、進んで生活を工夫し創造する能力と態度をはぐくむための学習指導の工夫・改善として、次の3点を中心に研究した。

#### 1 指導計画・評価計画の工夫

A「生活の自立と衣食住」の(1)と(2)の内容を指導するために生徒の興味・関心が高い日常食の調理と、栄養や食品の選択などの学習内容を関連付けた題材を工夫し設定した。このように内容(1)と(2)を組み合わせて題材を構成することで、食の学習の25時間を通して生徒が関心・意欲を持続させながら、基礎的な知識や技能を確実に身に付けることができるようになることを考えた。

#### 2 関心・意欲を高める指導方法の工夫

よりよい食生活を目指し自分なりに工夫したり創造したりする能力や態度を育成するには、そのもとになる食に関する基礎的な知識や技能を身に付けることが不可欠であると考えた。そこで、基礎的な知識や技能を確実に身に付けるためには、「知りたい分きたい、できるようにになりたい」という意欲が重要であると考え、生徒の食生活に対する関心を喚起できるような学習活動の導入部やワークシートなどの指導方法を工夫した。また、作ったり、調べたりする実践的・体験的な学習活動を通して、自分なりに判断し解決を図ることができる問題解決的な能力をはぐくむことを目指した。

#### 3 評価を生かした個に応じた指導

学習の目標の実現状況を学習の過程で適切に評価するが、その中で、特に、学習のつまずきが見られる生徒には、事前に具体的な手だてを準備するなど一人一人の学習状況に合わせた指導方法を工夫し、指導と評価の一体化の充実を図ることを目指した。

## IV 指導事例

### 事例1 関心・意欲を高めるための導入部の工夫

#### 1 指導計画（題材の配列）の工夫

食生活に関する学習（25時間扱い）では、小題材5つで構成した。第一の小題材は、食に関する学習全体の導入部となるよう、小学校の学習内容と関連をもたせながら内容構成した。また、5つの題材の配列については、生徒の学習の深まりを見通し、基礎的・基本的事項が確実に身に付くよう配慮した。以下のその具体的な実践事例について3例を記す。

#### (1) 食生活に関する学習（25時間扱い）の小題材1の工夫

以下の3点を工夫した導入部の題材として「めざせ！クッキングチャンピオン」（4時間扱い）を設定した。

- ① 生徒の関心が高い調理を活動の中心にした学習を導入とする。
- ② 小学校の食に関する学習を生かし中学校の食に関する学習につなげる。
- ③ 調理することから栄養や食品などの学習内容への関心を喚起する。

なお、本題材の展開については「問題解決的な学習方法を取り入れた指導方法の工夫」の指導事例として後述する。

項目	時数	指導内容	評価規準	観点	学習活動に即した具体的な評価規準
めざせ！ クッキングチャンピオン	A (2) イウ	1 小学校の学習の確認 調理実習の計画	・簡単な日常食の調理について関心を持つ	関	・小学校で行った調理実習について思い出し、調理実習計画を立てようとしている。
		2 調理実習の計画 調理の安全と衛生	・条件を考え調理計画を工夫して作られる ・調理の安全と衛生に留意した食品や用具の取り扱い方を理解する	工 知	・クッキングチャンピオンの条件を考え合わせ、調理の手順を工夫しワークシートに記入できる ・調理に応じて食品や用具の安全で衛生的な取り扱い方を理解している
		3 簡単な日常食の調理	・安全と衛生に気をつけて調理しようとしている ・実習に意欲的に取り組んでいる	関 関	・手洗いをすませ、身支度を整えることができる ・実習計画をもとに、意欲的に取り組んでいる
		4 食生活の課題の発見、発表と整理	・食生活の課題を見つけ、整理しようとしている	関	・調理実習と発表会を通して食にかかわる様々な課題を見つけ、整理しようとしている
A (1)	5	5 五大栄養素の種類	・五大栄養素の種類について知る	知	・五大栄養素の種類についてノートにまとめている。

#### (2) 生徒の学習の深まりを見通した5つの小題材の配列の工夫

食生活に関する学習の5つの小題材の配列は、4回の調理実習を中心に、生徒の学びの深まりを見通したものとなるよう配慮した。学びの深まりを次のように考えた。

- ① 小学校の学習を振り返り実習題材を扱う・・・・・・・・・・・・・・・・（小題材1）
- ② 1品の調理に絞って栄養のバランスや調理法等を考え工夫し調理する。（小題材2）
- ③ 1食分の献立作成から2品程度の調理をする。・・・・・・・・・・・・・・・・（小題材3）
- ④ 1日分の献立作成から1食分の食事を整えられる。・・・・・・・・・・・・・・・・（小題材4）

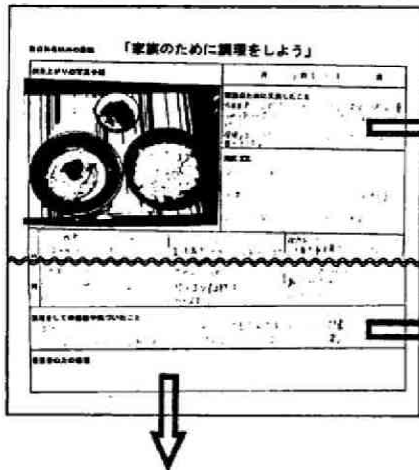
4回目 これまで学習の集大成として、1日分の献立を立てる中で、様々なことを考え工夫し、1食分の食事が整えられる。

ここに挙げた小題材4の「フィッシュ・食キング」は生徒の学習の深まりの最終段階として指導した。その結果、生徒は、必要な知識や技能を体得できたと実感でき、やればできると自信にもつながった。さらに、次はこんなことに挑戦したいという意欲を生み出す効果があった。そこで、長期休業を活用して課題にも発展させた。

フィッシュ・食キング	A (1)ウ	15	【魚の調理】 魚の特性と調理方法	・身近な魚に関心をもつ ・魚の用途に応じた適切な調理法を選択しようとする	関 技
	A (2)アイウ	16	【魚の調理】 魚を取り入れた1日分の献立作成	・食品群別摂取量のめやすを知る ・魚を取り入れた中学生の1日分の献立を考えることができる ・加工食品などを用いて、献立を工夫する	知 技 工
	イウ	17	【魚の調理】 魚の調理実習の計画	・調理計画を立てられる ・実習に用いる食品の品質を見分け、選択することができる。	技 技
	イ	18	【魚の調理】 魚の調理実習	・魚の調理上の性質について関心をもって調理している ・食品や調理器具を適切に扱い、衛生に気をつけて調理できる	関 技
	イ	19	【魚の調理】 魚の調理実習	・魚の調理上の性質や魚の調理の技能を習得しようとしている ・魚の調理上の性質について理解している	関 知
	イ	20	【魚の調理】 魚の調理のまとめ	・魚の調理上の性質や魚の調理の技能を習得しようとしている ・魚の調理上の性質について理解している	関 知
	イ	21	【魚の調理】 1日分の食事づくりのまとめ	・様々な1日分の献立を検討している ・中学生の1日分の献立作成上の様々な条件を考え工夫できる。	関 工
イ	22	【魚の調理】 1日分の食事づくりのまとめ	・1日分の献立を様々な工夫(栄養、嗜好、調理法、季節など)を考え立てることができる。	技 工	

〈4回目の調理実習（魚の調理）〉

課題「家族のために調理しよう」



〈家族のために工夫したこと記入例〉

・今日は昼に2群を多くとりました。ですが、1群の卵などを使った料理が一品もなかったもので、不足している1群をオムライスで多くとりました。また、日頃あまりとれない3群をミックスベジタブルで補いました。

〈感想や気づいたこと記入例〉

・一食分を自分一人で作るのは初めてだったのでとても大変でした。そして、計画をすることの大切さを感じさせられました。美味しいと言ってもらえて、嬉しかったです

〈家族の方の感想記入例〉

・最初から最後まで一人で作らせるのは初めてでしたが、失敗もほとんどなく上手に作れたと思います。これからは、積極的に作ってもらいたいです。

(3) 各小題材における導入部の工夫

各小題材をさらに各単位時間の指導に分化し、第1時間目の具体的な導入の指導を工夫した。下表の例示のように、小題材「ミート・食キング」では、中学生の栄養の特徴の学習を肉の調理の学習に関連付けて配列した。実習を通して栄養について関心を高め、基礎的な知識を身に付けられるように工夫した。また、実習に用いられる食品の購入にあわせ、食品の選択と購入について具体的に学習できるように工夫した。

ミト・幸子	A①	11	【肉の調理】 肉の調理の計画	・肉に関心をもち、肉を用いた様々な調理法を調べている。 ・食品群別摂取量のめやすを用いて栄養バランスを考えたつけ合っている。	関 技 工
	A②	12	【肉の調理】 肉の調理実習	・調理計画をもとに意図的に取り組んでいる。 ・調理の技術や衛生に留意して行っている。	関 技
	B①	13	【肉の調理】 中学生の栄養の特徴	・調理計画をもとに意図的に取り組んでいる。 ・調理の技術や衛生に留意して行っている。	関 知
	B②	14	【肉の調理】 中学生の栄養の特徴	・調理計画をもとに意図的に取り組んでいる。 ・調理の技術や衛生に留意して行っている。	関 知

## 2 問題解決的な学習方法を取り入れた指導方法の工夫

生徒が最初の学習で出会う題材「めざせ！クッキングチャンピオン」では、食生活に関する学習の中で、生徒の関心の高い調理実習を、小学校の学習と関連させながら取り上げ、実習を通して学ぶ学習形態（スタイル）を確立できるようにした。

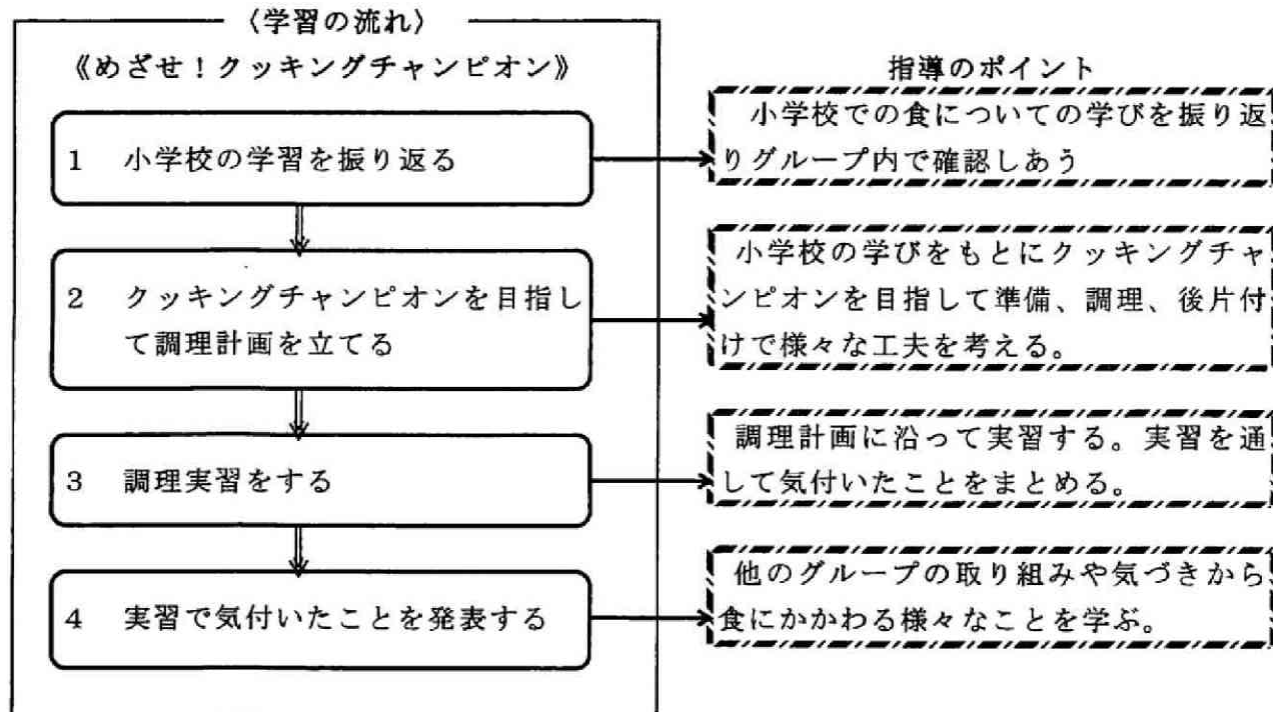
### （1）学習の流れと指導のポイント

調理計画を立てる中でどのようなチャンピオンを目指すのか、各グループごとに「手際よく時間内で調理をしよう。」「ごみの量をできるだけ少なくしよう。」「みんなが食べたくなるような見た目もきれいな料理を作る。」など目標を立てる。そして小学校での学びの振り返りをもとに、その目標達成に向けて自分たちなりの様々な工夫を考え、計画を立て実践する。調理実習後は、自分たちの活動を振り返り、さらに他のグループの内容を確認して彩りチャンピオン、ごみ減量チャンピオンなどの様々なクッキングチャンピオンを決めることで次の学習への関心や意欲、新たな課題の発見につながるように考えた。

〈生徒に提示したプリント〉

### 『めざせ！クッキングチャンピオン』

- \*小学校で習った調理を基本とします。
- \*コンテスト方式で行います。調理時間は30分です。
- \*準備、調理、後片付けを上手にやるための工夫をみめます。
- \*出来あがった料理とどのような点を工夫したのかを発表します。
- \*工夫することで目標が達成できたと思われる事をチャンピオンに決めます。



(2) 実習前の生徒の学習活動

〈各グループの目標と目標達成のための工夫の例〉

【各グループの目標】

【様々な工夫】

- (A班) 時間内で調理する → ①一人一人が作り方をしっかり覚える。  
 ②役割分担をしっかりとる。  
 ③それぞれ家で1度は作って見る。  
 ④小さく切ることによって火が通りやすく食べやすくする。
- (B班) ごみの量を少なくする → ①食べ残しがないように分量を前もってよく考える。  
 ②にんじんや大根の皮などはきれいに洗って食べる。
- (C班) 見た目がきれいな料理を作る → ①色のきれいな食品を使う。  
 ②食品を同じ大きさに切る。

めざせ！クッキングチャンピオン

1. 目標を立てよう。
2. 目標達成のための工夫を考えよう。
3. 振り返り。

〈生徒の考えたメニュー例〉

みそ汁、野菜炒め、目玉焼き、ベーコン（ハム）エッグ、ジャーマンポテト、コールスロー、野菜サラダ

(3) 実習後の生徒の状況

4時間の学習を通して生徒は、「同じ大根なのに産地によって形や値段に違いがあることを知った。他の野菜はどうなのか興味をもった。」「もっときちんと計画を立てないと実習するときには時間通りに出来ないことがわかった。」「もっと上手に切れるようになりたい。」「〇班のごみがすごく少ないことに驚いた。次は、減らす方法を考えていきたい。」など様々なことに気付いていく。指導者が指導内容を押さえ、その気づきをその後の学習内容へ生かすことで学習への期待感につなげることができた。『きちんと計画を立てないとスムーズに実習が進まなかったね、では、きちんとした計画を立てるってどうしたらいいのか具体的に考えてみましょう。』『前回の〇班のようにごみを少なくするにはどうしたらいいのだろう』など指導することでさらに学習への意欲を高めることができた。

クッキングチャンピオンを決めよう！

1. 実習を通して分かったこと・気づいたことを書こう。

1 班	
2 班	

2. 他のグループの発表から学んだことを書こう。

〈わかったこと・気付いたことの例〉

- ・思ったより野菜を切るのに時間がかかった。
- ・役割分担をもっとしっかりとることや自分の役割をきちんとできるようにしておく必要がある。

〈他のグループから学んだこと例〉

- ・赤や黄色の野菜を使ったら出来上がりがとてもきれいだった。見た目がきれいだとおいしそうに見える。

## 事例2 関心・意欲を高め、基礎的な知識と技能を確実に身につけるための指導方法の工夫

### 1 関心・意欲を高めるためのワークシートの工夫

心身の健康を保つためには栄養を考えた食生活が重要であるが、栄養の学習は実感としてつかみにくく、生徒の関心は、調理の学習と比較してあまり高いとは言えない。そこで栄養と調理の学習を関連付けて学習することで栄養の学習への関心を高めるとともにできるだけ身近に感じられるように学習の流れに沿ったワークシートの作成を工夫した。

例えば、右記のワークシートは、11時間目からのポークソテーの実習の学習で使用したのだが、調理計画を立てる中で、肉に多く含まれる栄養素のたんぱく質と関連付けて中学生の時期の栄養について考えることができるように工夫した。

**調理実習 ポークソテー**

1. ポークソテーの作り方を調べる。

材料(4人分)

豚ロース肉(1センチ厚)・・・4枚  
小麦粉・・・大2  
サラダ油・・・大4  
塩・・・大3  
ソース(トマトケチャップ・・・大3  
マスタードソース・・・大2)

【作り方】

①肉に塩(ひとつまみ)、こしょうをふる。  
②小麦粉を肉全体にまぶしつけ、熱油の中に入れて焼く。  
③フライパンを熱し、サラダ油を入れて焼く。(全量)  
(肉に油を少し残す。)

④肉でソースの材料を少し煮詰め、肉にかけよう。

【用意】  
フライパン  
フライ返し

2. ポークソテーを食べるとどんな栄養素がとれるのか考えよう。

(1) 肉に多く含まれる栄養素とそのおもな働きを  
調べる。

肉	
小麦粉	
サラダ油	

(2) 見た目の色やけいどうから肉の成分を調べる。

3. 調理計画での自分の役割

(肉をおいしく焼くために焼くための温度で盛り込んでみる) (肉が焼んでから肉が焼けるまで待つことができる)

4. 1食分の目安として作りかたを自分の手帳に記入しよう。

調理計画の目安

調理の目標と手帳(工夫)

【例】たんぱく質(たんぱく質)、ポークソテー

調理計画	
調理の目標と手帳	

【調理計画の記入例】

調理計画	
調理の目標と手帳	

【調理計画の記入例】

調理計画	
調理の目標と手帳	

そうすることで、調理実習で用いる食品とその食品に含まれる栄養素と中学生の時期の栄養の特徴が一連の知識としてつながった。そこで生徒はそれらの学習を身近な学習としてとらえ、食に関する学習への興味・関心を高めることができた。

### 2 基礎・基本の定着を図るためのワークシートの工夫

栄養の学習の定着を図るため、実習と栄養の学習を同時に行ったが、その中で学習の流れを確認できたり、学習内容を整理できたりするようにワークシートを工夫し活用した。

13時間目のポークソテーの実習では、肉について自分の目で確かめる、自分の手で触れてみることから生徒は様々なことに気付いていくように工夫した。例えば、肉を加熱前後で比較しながら観察することで、肉の調理上の性質や焼いた時の変化からたんぱく質が加熱によって変化、凝固することに気付くことができた。

さらに右記の調理実習観察のワークシートに記入し、その気づきを記録することで、生徒は気づきを整理し知識や技能とすることができた。

(調理実習の観察ワークシート)

**調理実習ポークソテー 調理しながら記録しよう**

1. ポークソテーの調理をしながら肉の観察をしよう

観察項目(肉)	調理後(加熱後)
色	
質	
大きさ	
その他	

2. 肉の観察が終わったら、調理師の観察を受けよう。(焼けている、青、もう一度焼く、焦) 観察を受けた後、その観察された結果を尋ねてみよう。また、他の観察を受けた人は、どうしたらよいかを尋ね、観察しよう。

観察	
調理	

(調理師) どうしたらよいかを尋ねよう。

年 月 日

〈調理実習まとめのワークシート〉

さらに次時にまとめのワークシートを活用して、一人一人の気づきをみんなで共有化したり、整理したりすることで確実な知識として身に付けることができた。

学習した生徒の感想を読むと「今まで何気なく食べていた食事も、今はいくつ食品が使われているのか考えながら食べている。」

「僕たちにたんぱく質やカルシウムが多く必要なこと

がわかった。僕は、肉が大好きだが、調理の仕方は知らなかった。でも、思っていたより簡単だったので今度、家でもやってみようと思った。」「日曜日の昼食は自分で家族の分まで作ることが多くなった。自分の好きなものだけでなく。栄養を考えたり、季節の食材を使ったりして工夫しているので、毎週作って欲しいというリクエストがきている。」等、基礎的な知識と実習を組み合わせることは基礎的な知識への関心を高め、実際に体験したり考えたりすることで理解が深まり基礎的な知識や技能を定着させることができると考えた。

そのために、実践的・体験的な学習において知識の基礎・基本の定着には、学習内容を整理することができるワークシートが重要な役割を果たすと言える。

The worksheet is titled "ポークソテーのまとめ" (Pork Steak Summary) and includes the following sections:

- 1. 肉についてわかったことと学んだこと** (What I learned about meat and what I studied)
  - (1) 「肉質について調べてみよう」とわかったことや気づいたことを書きましょう。
- 2. 肉の質のよさを調いてわかったこと (肉質)も調べてわかったこと気づいたことを整理しよう。**
- 3. 調理の中で体験したことや思ったこと、(肉は硬いから柔らかくすることや、など)をよめに書く。**
  - ① 肉質
  - ② 肉質
  - ③ 肉質
  - ④ 肉質
- 4. 自分がわかったことや自分の経験や思いがけぬこと、思ったこと、気づいたこと、伝えようと思うことなどを整理しよう。**

また、教師がワークシートを点検することで生徒の意欲や工夫、知識・理解の定着状況などを把握し、確認することことができ、次の指導に生かすこともできた。

観点 (関心・意欲・態度) を評価する ←

The worksheet is identical to the one above, but with two arrows indicating evaluation points:

- An arrow points from the text "観点 (関心・意欲・態度) を評価する" to the "感想" (Reflection) section.
- An arrow points from the text "観点 (知識・理解) を評価する" to the "まとめ" (Summary) section.

観点 (知識・理解) を評価する

事例3 学習のつまずきに対応した指導とその評価

1 学習のつまずきへの手だて

基礎的な知識と技能を確実に身に付けるために事例2のように指導方法を工夫し指導にあたった。しかし、学習過程の評価の中で、学習のつまずきを早期に発見できればさらに個に応じた指導がきめ細かく実施できる。そこで、学習過程におけるつまずきに対する支援を生徒の実

態を適切に把握しながら行うことで、その後、意欲的に学習を継続させることができると考えた。そのためにも毎時間の授業の中で、一人一人の学習状況を把握し理解できなかつたことは何か、不安に感じていることはどんなことなのかを明確に分かるようなワークシートや自己評価カードを工夫した。

## 2 手だての工夫

具体的な手だての方法としては次のように考えた。

- ① 生徒の実態の把握に努め、事前につまずきを予想し具体的な指導の手だてを考える。
- ② 評価の規準を明確にし、学習過程での評価結果を生徒に自覚させる。

2. 肉は焼き終わったも、焼き方の評価を受けよう。(焼けている: 青 もう一度確認せず: 赤) 評価を受けた後、その評価された理由を記入してみましょう。また、その評価を受けた人は、どうしたもよかったのか考え、記録しましょう。

評価	理由
(例) どうしたもよかったのか考え、記録しよう。	

年 月 日

例えば、ポークソテーの実習では、生徒は自分で焼いた肉を中まで確認できるように肉の真ん中に切り込みを入れ、皿に盛りつける。教師は試食前に一人一人点検をしながら、中まで火が通り食べられるを「概ね満足できる状況」(B)とした。また、中が生であったり、表面が焦げたりなどして食べられないものを「努力を要する状況」(C)とした。ワークシートにシールを貼る等して生徒に評価を知らせ、評価について自分で考えさせるとともに評価に合わせて言葉をかけたり、写真などを見せたりするなどの下記のような具体的な支援をした。

【予想したつまずき】	【準備した支援例】
* 肉が焦げた	<ol style="list-style-type: none"> <li>①他のグループのA評価の焼き上がりの肉を確認させる。</li> <li>②A評価の焼き上がりの肉の実物(または写真)を準備し見せる。</li> <li>③参考資料(料理の本など)で焼き方を確認させる。</li> <li>④焼いている状態(火加減など)をビデオなどで確認させる。</li> <li>⑤ひどい焦げは取り除かせる。</li> </ol>
* 肉の中が赤っぽい	<ol style="list-style-type: none"> <li>ア他のグループのA評価の焼き上がりの肉を確認させる。</li> <li>イA評価の焼き上がりの肉の実物(または写真)を準備し見せる。</li> <li>ウ参考資料(料理の本など)で焼き方を確認させる。</li> <li>エ焼いている状態(火加減など)をビデオなどで確認させる。</li> <li>オフライパンまたは電子レンジで再加熱させる。</li> </ol>

〈「努力を要する」と評価された生徒の記入例とその指導例〉

(生徒A)	(教師の指導)
肉がくっつかないようにフライパンを温めておいたら加熱しすぎたようだ。	<ol style="list-style-type: none"> <li>①他のグループのA評価の焼き上がりの肉を確認させる。</li> <li>④火加減をビデオで確認させる。</li> <li>⑤ひどい焦げは取り除かせる。</li> </ol>
油を入れすぎてはねそうで怖くて、肉を返すのに時間がかかってしまった。油や調味料をきちんと計量すればよかった。	<ol style="list-style-type: none"> <li>①他のグループのA評価の焼き上がりの肉を確認させる。</li> <li>⑤ひどい焦げは取り除かせる。</li> </ol> <p>*教科書で調味料の計量の仕方を確認する。</p>



(生徒C)  
焦げちゃいそうで怖かった  
ので、弱火にしたら中が少  
し赤く、生っぽかった。

〈教師の指導〉  
ア他のグループのA評価の焼き上がりの肉を確認させる。  
ウ参考資料（料理の本など）で焼き方を確認させる。  
オフライパンまたは電子レンジで再加熱させる。

さらに、右記の自己評価カードのように文章で表現させることにより、教師は、単にABCで表現させるよりも具体的に生徒がつまづいているのは何か、わかったことは何か、さらに、学んでいきたいことはどんなことなのかが把握しやすくなった。そして、次の学習において個に応じた的確な指導が行えるようになった。

ポークソテーの実習では、焼き方の評価から自信をつけ、家庭で実践したり、焼き方が上手くできなかつた生徒は、原因がわかり解決することにより、次の実習では意欲的に取り組む姿も見られ、互いに高め合うことにつながった。

(自己評価カード)

ポークソテー自己評価・相互評価表

1. 自己評価しよう。(よい点、よつう点、もう一歩点)

内容	評価	評価の理由
肉(厚さの正確)を切ることができたか。		
① 正確に焼くまでつけず肉の焦げがきつたか。		
② 焦げなかったか。		
③ 焦げなかったか。		
④ 焦げなかったか。		
⑤ 焦げなかったか。		
⑥ 焦げなかったか。		
⑦ 焦げなかったか。		
⑧ 焦げなかったか。		
⑨ 焦げなかったか。		
⑩ 焦げなかったか。		
⑪ 焦げなかったか。		
⑫ 焦げなかったか。		
⑬ 焦げなかったか。		
⑭ 焦げなかったか。		
⑮ 焦げなかったか。		
⑯ 焦げなかったか。		
⑰ 焦げなかったか。		
⑱ 焦げなかったか。		
⑲ 焦げなかったか。		
⑳ 焦げなかったか。		

2. 相互評価しよう。(これからの調理実習で頑張りたい点、気をつけたい点)

3. 学習の振り返りや気づき、感想を記入しよう。

4. 学習の振り返りや気づき、感想を記入しよう。

事例4 評価の総括に向けて

実践的・体験的な学習では、1時間の中で見取る評価の観点を精選することにより、より明確に評価することができる考えた。例えば肉の調理実習では、調理への取り組みで関心・意欲・態度を、また加熱することで技能を見取った。そこで、補助簿の中に概ね満足であるBの具体的な評価規準を入れ評価をする時に評価の観点がズレないようにしたり、名簿を調理台ごとのグループで並べ短時間で評価ができるようにした補助簿を作成した。さらに評価を評定にするにあつたては、その作業がよりやりやすいようにまた、評価後、必要があればなぜそのように評価したのかBの具体的な評価規準がいつでも分かるように工夫した集積簿を作成した。

補助簿 No.4

観点(関心) B:計画に基づいて調理を進めている。  
観点(技能) B:中まで火が通り食べられる。

関 注	1 氏名	関 注	関 注	4 氏名	関 注
B A	○○○	○○○	B A	B A	○○○
B B	○○○	○○○	B A	C C	○○○
				B C	○○○

関 注	2 氏名	関 注	関 注	5 氏名	関 注
B B	○○○	○○○	B A	B B	○○○
				○○○	○○○
				B B	○○○

1 学年集積簿(技能)

1組	補助簿	No.2	No.4	No.5	No.9	計	平均	総括	2組	補助簿	No.2
1	○○○	3	2	2	3	18	2.3	B	1	○○○	2
2	○○○	1	2	2	2	14	1.7	B	2	○○○	2
3	○○○										
4											

その結果、安全に配慮し、生徒を支援する場面の多い実践的・体験的な学習では、グループごとに名簿を作成したり、評価規準を明記したりすることで短時間で確実に評価することができ、大変有効であることが分かった。

## V 研究のまとめ

本研究では生活を工夫し創造する能力や態度をはぐくむことを目標に、次のような指導法の工夫・改善をした。

### 関心・意欲を高める指導計画の工夫

食に関する学習の25時間を通して栄養や献立の学習と日常食の調理の学習を関連付け組み合わせさせて配列した。例えば、調理実習をするために調理計画を立てる中で献立の栄養のバランスについて考えたり、実習で用いる食品の購入にあわせて食品の選択と購入について考えたりすると言うように組み合わせることで、調理の学習と比べて関心のあまり高くなかった栄養や献立などの学習内容への関心を喚起し、25時間の学習全体を通して関心・意欲が持続できた。

### 関心・意欲を高め、基礎的な知識と技能を確実に身につけるための指導方法の工夫

学習活動の導入部を工夫することで学習全体への関心を高め生徒が主体的に学習に取り組んだ。実践的・体験的な学習を通して問題解決的な学習活動、例えば、めざせ！クッキングチャンピオンの題材のように調理計画や実習において創意工夫していく中で基本的な知識を身に付けることができる学習形態を繰り返し展開した。その結果、自分なりに判断し解決を図ることができる能力がはぐくまれ、実生活においてもよりよい食生活を生み出していこうとする姿勢が見られた。また、実践的・体験的な学習活動では、学習の流れがわかったり、様々な気付きを整理できるようなワークシートを工夫することで基礎的な知識の定着を図ることができた。

### 評価を生かした個に応じた指導

日頃の生徒の観察から学習のつまづきが予想される場合は、事前にそのつまづきとそれに対する支援を準備した。また、生徒に評価を知らせその評価について考えさせた。そうすることで生徒自身が原因がわかり解決しようとするために準備しておいた支援の効果もあがった。つまり、早い段階で適切に対処することができ、生徒の学習に対する関心・意欲を持続することができた。

以上のように25時間の指導計画において題材の配列を工夫し、導入やワークシートなど学習指導方法を工夫したり、また、学習のつまづきが見られた生徒に具体的な手だてを準備し的確に支援した。その結果、「もっとやってみたい」という意欲につながり、実生活においても食生活に関心をもち、よりよい生活を求めて工夫し創造する能力や態度が育ってきたと考えられる。

今後の課題としては、A(1)(2)の内容を関連付けて指導することは、学習への関心や意欲を高め効果的であるが、理論と実践を結びつけたワークシートのさらなる工夫が必要であると考えられる。実習を通して押さえられる基礎的な知識を整理し、確実に身に付けられるようにワークシートを改善していく必要があると考えた。また、学習のつまづきに対して事前に準備したが、個々の生徒のつまづきに対応できるように細部にわたって予想しできるだけ多く準備する必要があると考えられる。今後、これらの課題を解決するためにさらに研鑽を深めていきたい。