

＜小学校家庭部会＞

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補足的な学習・発展的な学習の在り方

I 研究の概要

家庭科では、衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、家庭生活への関心を高めるとともに日常生活に必要な基礎的な知識と技能を身に付け、家族の一員として工夫しようとする実践的な態度を育てることを目指している。

しかし、今日の児童を取り巻く家庭生活の環境は多様化しており、これまでの生活経験の差が、実践的・体験的な活動を主たる学習方法としている本教科においては大きな課題となっている。

そこで、補足的な学習や発展的な学習を導入することが、児童の学習進度差の大きい指導項目において効果があるとの考えに立って、内容の（４）及び（５）について指導の改善を図るための研究開発を行うこととした。

II 研究の方法

- 1 補足的な学習・発展的な学習について理解を深めるとともに、それらを実施すると一層効果的となる内容や項目について検討する。
- 2 1で取り扱うこととした内容に関して、以下のような工夫を取り入れた指導計画を作成する。
 - （１）2学年にわたって、基礎的な知識と技能を確実に身に付けさせるよう、ゆとりをもって活動ができる時数の配分や、平易なものから段階的に取り扱ったり、繰り返し学習できるよう配慮した題材配列を設定する。
 - （２）学習指導要領に示す基礎的・基本的な内容の指導の順序及び各事項の重点の置き方に工夫を加えた一覧表を作成する。
- 3 児童への事前の実態調査及び学習途中の評価をもとにした、補足的な学習・発展的な学習の在り方について研究協議と学習指導計画を作成する。
- 4 補足的な学習及び発展的な学習の具体的な在り方について、以下のふたつの工夫を取り入れた指導方法、指導内容を研究する。
 - （１）学習評価をもとにした個に応じた指導
 - （２）事前調査をもとにした個に応じた指導
- 5 児童が自分の力を把握し学習意欲を高めることのできる、2学年を見通した自己評価一覧表を作成する。
- 6 研究の目的を達成するための検証授業を行い、児童の学習進度差の把握、効果的な学習指導の在り方、指導支援の方法、学習環境の工夫等、考察する。

III 研究の内容

1 2学年を見通した「食」の題材配列

2学年を通して、食に関する基礎的な知識と技能を確実に身に付けさせ、それらを生活の中で活用する態度をはぐくむよう主に以下の点に配慮した題材配列を作成した。

（１）ゆとりをもって活動ができる時数の配分

学習指導要領に示されている基礎的・基本的な内容の確実な定着を図るためには、十分に時間をかけて指導する時間を確保することが望ましい。しかし、そうした学習にあまり時間をかけすぎると、さらに学習を深めたい児童の学習意欲に対して十分に応えられない場合が生じてくる。そこで、題材の中で共通に学習する場面と、補足的な学習や発展的な学習を実施する必要がある場面を検討し、指導計画の中でそれを適切に配置することによって、基礎的・基本的な内容を確実に身に付けさせるとともに個に応じた指導の充実を図ることとした。

（２）平易なものから段階的に取り扱ったり、繰り返し学習できるよう配慮した題材配列

例えば「切り方」の指導は2学年の間に繰り返し取り扱うが、各学習場面において「安全で衛生的な使い方ができる」「目的に応じた切り方がわかる」「材料に応じた切り方が

できる」など重点の置き方に工夫を加えた。また、学習の初期段階では取り扱う材料について無理なく調理できるものに限定したりボール紙で作った包丁（教具の開発）で練習させ、後半では児童自らが選んだ材料を切るなど段階的に取り扱うことができるよう工夫した。

2 学年を見通した「食」の題材配列と学習を通して身に付けさせたい基礎的・基本的な力

学年	題 材 [時数]	学習活動(実習)	身に付けさせたい項目
5年 21 時 間	家族で楽しむお茶のひととき * [01]	お茶を入れよう	<ul style="list-style-type: none"> 家庭生活に関心をもつ こんろの安全な取り扱いができる
	料理するって楽しいねI [5]	野菜を切ってみよう	<ul style="list-style-type: none"> 調理に関心をもつ 包丁やまな板の安全で衛生的な取り扱いができる
	1) ほうちょうを使ってみよう (2) 2) ベジタブルスープを作ろう (3)	ベジタブルスープを作ろう	<ul style="list-style-type: none"> 材料の洗い方、切り方、味の付け方ができる 正しく計量器を扱い調理に必要な材料の分量を計量することができる 材料に応じた調理（野菜を煮ること）ができる 食事のマナーを考え楽しく食事ができる 後片付けの仕方が分かる
6年 18 時 間	料理するって楽しいねII [16]	ゆでたまごを作ろう	<ul style="list-style-type: none"> 食品の栄養的な特徴を知る
	1) 食品の特徴や体の中でのはたらき (2) 2) たまご料理を作ろう (7)	ゆでたまごを作ろう いりたまごを作ろう	<ul style="list-style-type: none"> 食品の栄養的な特徴を知る（たまご） 材料に応じた調理（ゆでたまご）ができる 手順を考えた調理計画を立てることができる 材料に応じた調理（いりたまご）ができる 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取り扱いができる
	3) 野菜いためを作ろう (7)	野菜いためを作ろう	<ul style="list-style-type: none"> 調理に必要な材料の分量が分かる 目的に応じた切り方、いため方、味の付け方がわかる 材料に応じた調理（野菜いため）ができる
6年 18 時 間	だいじだね 毎日の食事I [8]		
	1) 毎日の食事をふり返ろう (2) 2) ごはんとみそしるを作ろう (6)	ごはんとみそしるを作ろう	<ul style="list-style-type: none"> 日常の食事に関心をもつ 食品の栄養的な特徴を知る（米、みそ） 米飯の調理ができる（米の洗い方、水加減、浸水時間） みそ汁の調理ができる（だしの取り方、みその扱い方、実の工夫）
	だいじだね 毎日の食事II * [78]		
	1) 食べ物の組み合わせを考えよう (1) 2) 身近な食品を使っておかずを作ろう * (45) 3) 栄養のバランスを考えて1食分の食事を考えよう (1) 4) 楽しい食事を工夫しよう (1)	おかずを作ろう	<ul style="list-style-type: none"> 食品を組み合わせるとる必要があることが分かる 調和のよい食事のとり方を考えることができる 適切に買い物ができるようにする 包丁を使って材料に応じた調理（じゃがいもの皮むき、切り方）ができる 1食分の食事を考えることができる 盛り付けや配膳を考え、楽しく食事ができる
伝えよう！ ありがとうの気持ち * [34]	お弁当を作ろう	<ul style="list-style-type: none"> 1食分の食事（お弁当）を作ることができる 感謝の気持ちを家族に伝えるとともに、家族との触れ合いや団らんを楽しくする工夫を考える 	

*は内容の（1）や（7）として取り扱うため、一部または全部を時数に含めない

2 2学年を見通した「食」の自己評価一覧表

児童自身が、食に関する学習を通して身に付ける基礎的・基本的な力について、自己評価を行えるよう、自己評価一覧表「食に関する学習」できるようにしよう」を作成した。これは、2学年にわたって各題材の学習を通して身に付けさせたい項目を一覧に示したものである。各題材において特に身に付けさせたい項目については太線で囲み明示した。また、家庭との連携を図る観点から「家庭でチャレンジ！」の欄を設定し、児童が身に付けた知識と技能などを日常生活に活用するよう配慮している。

この自己評価一覧表は家庭科ノートやファイルに貼るなどして、常に活用できるようにする。教師が保管し実習の都度配布し回収したりすることも考えられる。

授業では、児童自身に実習前に学習活動における各自の課題をより明確化させて学習に取り組ませるとともに、実習後の自己評価によって本時や次時以降の学習内容や学習方法を確認し改善させる。また、家庭での事前学習や振り返り学習の結果を「家庭でチャレンジ！」に記入できるようにして、家庭生活での実践についても自己評価させて学習の

定着を一層図る。「家庭でチャレンジ！」は、毎回課題として取り組ませたり、学年末にまとめとして取り組ませるなど、各校の実態に合わせた利用方法が考えられる。

この自己評価一覧表の活用により次の効果があると考えられる。

- (1) 2年間で何を・いつ・どこで学習するかを明らかにすることによって、児童に家庭科学習について見通しをもたせることができ、学習意欲を一層喚起させる。
- (2) 繰り返し学習ができる計画を明らかにすることで、児童が題材毎に各自の課題をより具体的に把握し、自ら目標を設定して学習に取り組むことができる。
- (3) 児童の学習計画に沿って、家庭で事前体験・追体験することができる。
- (4) 児童が、自己評価から自己の学習課題を明確にすることによって、補充的な学習や発展的な学習等の個に応じた指導を主体的に選択して取り組むことができる。

年 組 名 前

「食に関する学習」できるようにしよう

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
できるようになったかな (自分でチェックしてみよう) ◎自信を持ってできる ○たぶんできる △できない 		材料を正しくはかれたか	手順を考えて計画を立てられたか	材料をきれいに洗えたか	目的に合った切り方ができたか	正しくほうちょうようを使って皮がむけたか	ちょうとよい味つけができたか	後片づけができたか	ゆでることができたか	いためることができたか	ごはんをたくことができたか	みそしるを作ることができたか	食べやすくおいしそうに盛りつけたか	みんなで楽しく食べることができたか	用具や食器を安全で衛生的に使うことができたか	ごはんを安全に使うことができたか	
<input type="checkbox"/> は特にこの学習で身につけたいことがらです。 2年間の学習の最後には、全部◎になるようにがんばろう																	
5年	家族で楽しむお茶のひととき																
	料理するって楽しいねⅠ																
	ベジタブルスープを作ろう																
	料理するって楽しいねⅡ																
	たまご料理を作ろう																
	野菜いためを作ろう																
家庭でチャレンジ!																	
6年	だいじだね 毎日の食事Ⅰ																
	ごはんのみそしるを作ろう																
	だいじだね 毎日の食事Ⅱ																
	おかずを作ろう																
	お弁当を作ろう																
家庭でチャレンジ!																	

IV 指導事例

1 評価をもとにした個に応じた指導事例

第5学年「料理するって楽しいねⅡ たまご料理を作ろう」の学習では体験的な学習を通して、「児童が一人でいりたまごを調理できること」「色よく・味よく・ふっくらとしたおいしいいりたまごを作ることができること」を目標とした。具体的には、いりたまごの調理に2回取り組ませてすべての児童に基礎的・基本的な内容を確実に定着させるとともに、学習内容を身に付けている児童に対しては、さらに学習を広げたり、深めたり、進めたりする学習活動を設定し個に応じた指導の充実を図ることとした。

(1) 題材における補充的な学習と発展的な学習

第1回目の調理実習「チャレンジ1」では、共通の学習としていりたまごの調理を行い、試食した結果をもとにおいしいいりたまごの具体の評価規準として以下の3項目について自己評価及び相互評価する。

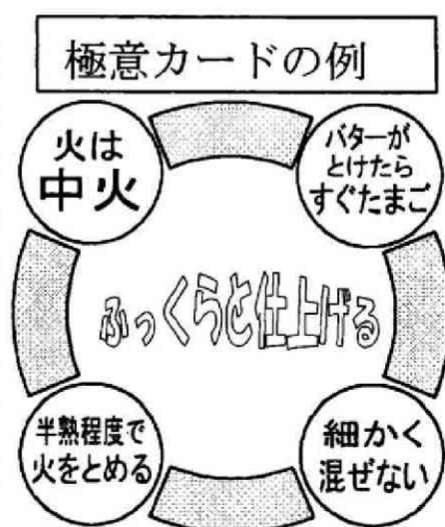
- ・ 色よく (色がきれいで焦げていない。)
- ・ 味よく (塩・こしょうの加減がちょうどよい。)
- ・ ふっくらと(ふっくらしている)

評価結果から児童各自の学習課題を明確にさせて、第2回目の調理実習「チャレンジ2」で設定するそれぞれの課題に応じた学習に取り組ませる。目標とするいりたまごができなかった児童(△のグループ)は基礎的・基本的な内容の確実な定着を図るために設定した補充的な学習に取り組む。目標とするいりたまごが一人でできた児童(◎のグループ)は、発展的な学習として具入りのいりたまごやオムレツなど、より高度なたまご料理の調理実習計画を立てさせ実施させる。また、目標とするいりたまごができた児童(○のグループ)については、補充的な学習及び発展的な学習について各自の設定する学習課題に応じて学習活動を選択できることとした。

(2) 指導の工夫

補充的な学習の手だてとして、よりおいしいいりたまごを作るための3つの項目の技能のポイントをまとめた支援カード「極意カード」を用意し、何が原因でできなかったのかを考えさせたり、再度、示範を見て考えさせたりして、「チャレンジ2」で成功するための手だてを自ら考えられるようにした。

また、発展的な学習の手だてとして、具入りのいりたまごの具の実物の見本や、様々なたまご料理の掲示物等の補助資料を用意して、児童の調理計画を立てる活動が充実するよう配慮した。



(3) 「いりたまごを作ろう」の評価規準

A：十分満足できる状況 B：おおむね満足できる状況

小 題 材	学 習 活 動 に 即 した 評 価 規 準							
	関心・意欲・態度		創意工夫する能力		技能		知識・理解	
	A	B	A	B	A	B	A	B
○ねらい ・学習活動（時間） いりたまごを作ろう ○たまごの特徴を生かして、フライパンを使ったたまごの調理ができる。 ・いろいろなたまご料理を知りいりたまごの実習計画を立てる。(1) ・いりたまごを作る。(2) ・・・・チャレンジ1 ・フライパンを使ったいろいろなたまご料理を作る。(2) ・・・・チャレンジ2	・いりたまご作りの準備を手早く行い、調理に意欲的に取り組もうとしている。 ・学習したことを家庭でも実践し、その記録をすすんで発表しようとしている。	・身支度や使う用具を考えていりたまご作りをしようとしている。 ・学習したことを家庭でも実践し、それを記録しようとしている。	・火加減や味付けなどを工夫したりおいしくいりたまごを作ることができる。 ・自分なりに工夫したたまご料理の計画を立てることができる。	・自分なりに工夫していりたまごを作ることができる。 ・めあてに沿ったたまご料理の計画を立てることができる。	・手際よく調理し、ふっくらとしたおいしいいりたまごを作ることができる。 ・自分で調べたことや、友達の実践など生かしてたまご料理を作ることができる。	・自分ひとりで色よくふっくらとしたおいしいいりたまごを作ることができる。 ・自分の計画したたまご料理を作ることができる。	・たまごの特徴を考えたりいりたまごを作る手順が分かることを立てることができる。 ・たまご料理に適したフライパンの使い方や後片付けの仕方が分かる。	・たまごをフライパンでいためる手順が分かる。 ・フライパンの使い方や後片付けの仕方が分かる。

(4) 「料理するって楽しいねⅡ」 2) たまご料理を作ろう

いりたまごを作ろう (4・5/7)

ア 本時のねらい

- ・ 身支度や使う用具を考えていりたまご作りをしようとする。
- ・ フライパンを使って、色よく・味よく・ふっくらとしたおいしいいりたまごを作ることができる。
- ・ 次時「チャレンジ2」の実習計画を立てることができる。

イ 本時の展開

補充的な学習への支援	児童の活動	発展的な学習への支援
	・ 本時の課題を確認する。 チャレンジ1 おいしいいりたまごを作ろう ・ 作り方の確認をする。 ・ いりたまごを作る。 ・ 友達が作る様子を観察する。 ・ 試食をしあう。 おいしいいりたまご 「色よく・味よく・ふっくらと」 ・ 自己評価・相互評価をする。	手順カードで確認したり友達の作る所をよく観察しよう。 手際よくできるように作り方のシミュレーションをしよう。
△ 【目標とするいりたまごができなかった】 ○ 【目標とするいりたまごができた】 再チャレンジする計画を立てよう。	チャレンジ2の計画を立てよう 自己評価・相互評価をもとにチャレンジ2の計画を立てる ◎の児童 ・ 別のたまご料理の調理計画を立てる。 ○の児童 ・ 別のたまご料理の調理計画を立てるか、目標とするいりたまごの調理を確実に身に付け、手際よくできるように調理計画を立てる。 △の児童 ・ 目標とするいりたまごの調理を確実に身に付けるための調理計画を立てる。 ・ 次時の確認をする。	○ 【目標とするいりたまごができた】 ◎ 【目標とするいりたまごが一人でできた】 バージョンアップしたたまご料理にチャレンジする計画を立てよう。 ・ いりたまごの中に具を入れたり、オムレツや目玉焼きなどの計画を立てさせる。 ・ 手順をワークシートや写真で確認させる。中に入れる具は実物見本や写真を見て工夫して計画を立てさせる。
・ 指導者の師範を見せ、課題解決の参考にさせる。 ・ 手順カード、極意カードを見せて、各自の課題に応じた計画を立てさせる。		

評 価 規 準

- ・ 身支度や使う用具を考えていりたまご作りをしようとしている。 [関心・意欲・態度] <観察>
- ・ フライパンを使って、色よく・味よく・ふっくらとしたおいしいいりたまごを作ることができる。 [技能、知識・理解] <ワークシート、観察、いりたまごの出来栄>
- ・ 次時「チャレンジ2」の実習計画を立てることができる。 [創意工夫する能力、知識・理解] <行動観察、ワークシート>

(5) 児童の変容と考察

ア 学習評価をもとにした個に応じた指導について

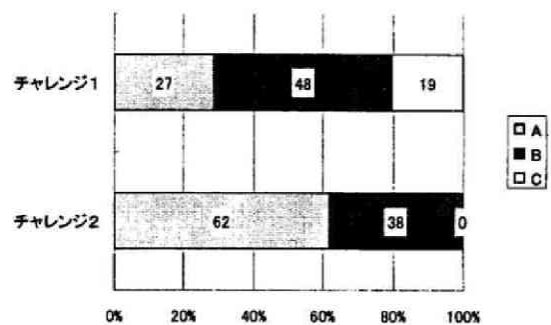
おいしいいりたまごのポイントを「色よく・味よく・ふっくら」と示したことによって、特に次の3点の効果があった。

- ・ 「的確な自己評価・相互評価」
学習で身に付けることができた力や課題を児童自身がよりの確につかむことができた。また、評価項目の具体化によって相互評価がこれまで以上に適切になり、児童が評価結果を自己評価とあわせて一層相互補完的に活用することができた。
- ・ 「学習課題の明確化」
児童に対して学習の重点をより意識化させることができ、チャレンジ1の学習がチャレンジ2の課題設定に効果的にいかされた。またこのことによって学習全般を通じて、児童が見通しをもって意欲的に学習に取り組むことができた。
- ・ 「指導者の個に応じた支援」
指導の重点を焦点化したことによって、児童一人一人に対する一層具体的な支援にいかすことができた。

イ 題材における補充的な学習と発展的な学習
＜技能の向上＞

1回目と2回目の技能の評価の推移を示した右のグラフからも明らかとなり、2回目の調理実習に補充的な学習と発展的な学習を導入したことにより、技能について基礎的・基本的な内容の確実な定着を図ることができた。また、1回目の実習で技能を身に付けた児童には学習をより深めさせることができた。

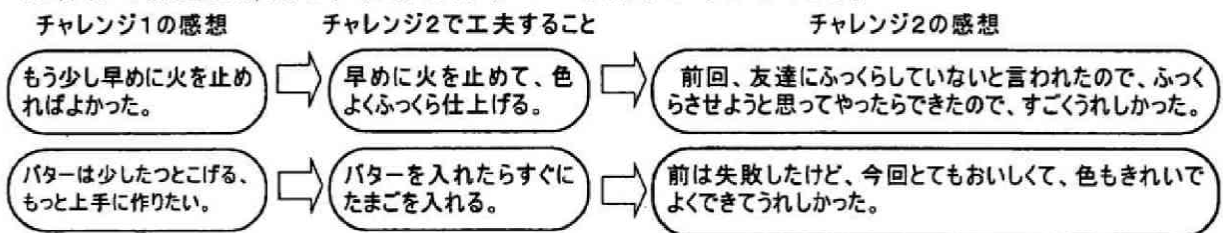
技能の評価の割合



＜補充的な学習の成果＞

おいしいいりたまごの作り方を知識としては理解していても、実際に一人で作ってみると満足いく出来上がりになる児童ばかりとは限らなかった。そこで、調理実習においてつまずきやすい「調理の手順」と「材料のめやす」について視覚に訴える掲示物やカード等の補助資料を充実させて、児童に具体的に調理の見通しをもたせることとした。いりたまごに再チャレンジする児童は「調理の手順」や「極意カード」にじっと目を向け思うような味や色にならなかった原因を探り、成功する手だてを考えることができた。

ワークシートに記された児童の感想から、補充的な学習をした児童がチャレンジ2では各自の課題を解決し、自信を付けている様子がうかがえる。



到達目標を明示した自己評価や相互評価をもとに補充的な学習をすることによって、自ら課題を解決し、一人で調理できる技能を身に付けることができたと考えられる。

＜発展的な学習の成果＞

チャレンジ1で満足できるできばえだった児童は、身に付けた力をもとに、いろいろな具を入れ、自分なりに工夫したいりたまごやオムレツなど発展的な学習にチャレンジした。実際の材料の量が分かるよう実物を提示したり、いろいろなたまご料理の写真を掲示したりすることで、次の実習を具体的にイメージし計画を立てることができた。

今回設定した題材の指導計画では、本題材が児童にとって初めて一人で火を使う調理に取り組む機会となる。課題を変えた繰り返しの学習を設定し2回の実習に取り組ませることによって調理操作の手際が良くなり、技能の向上が見られた。

また、2回の実践で自信をもった児童は、「きれいにできて味がちょうどよくおいしかった。家の人にも作ってあげたい。」と家庭での実践の意欲を高めることもできた。

2 事前調査をもとにした個に応じた指導事例

6年「だいじだね 毎日の食事Ⅰ みそしるを作ろう」の学習では、事前調査をもとに補充的な学習と発展的な学習のグループを編成し児童各自の課題に応じた学習活動を展開することを通して「だしの取り方・実の切り方・入れる順序・みその入れ方などに注意し、みそ汁を作ることができる」ことを目標とした。

事前調査によって、既習内容や生活経験においてみそ汁を作ることに関して身に付けた知識や技能について整理し、児童が自己の課題をより具体化して学習活動を通してそれを解決することによって、基礎的・基本的な内容の確実な定着を図ることとした。

(1) 題材における補充的な学習と発展的な学習

学習の前に、右のような5項目の事前調査「みそしるを作ろう(事前アンケート)」を実施し、そのうち「1 みそしるを作ったことがありますか。」の項目に対する回答によって学習のグループを編成することにした。

「作ったことがない」児童(△のグループ)は基礎的・基本的な内容の確実な定着を図るために設定した補充的な学習に取り組ませる。具体的には、チームティーチングで授業を展開し、T2とともに調理コーナーで児童一人一人が手順に沿ってみそ汁を作る体験的な学習を実施し、次時の調理実習に自信をもって取り組ませることとした。

「だれかといっしょに作った」ことがある児童(○のグループ)と、「一人で作った」ことがある児童(◎のグループ)は、それぞれの課題に応じた学習を設定し、次時以降

の調理実習に対してより具体的な目標をもって臨めるように配慮した。○のグループは、だしの取り方・実の切り方・入れる順序・みその入れ方について調べ学習や体験的な学習を設定し、次時以降の調理実習において一人で作る自信をつけることができるようにした。◎のグループは、次時以降の調理実習において児童各自が工夫してみそ汁を作ることができるようにするため、にぼし以外のだしや、大根、油揚げ、ねぎといった基本的なもの以外の実についての調べ学習や体験的な学習活動を設定した。

(2) 指導の工夫

ア ティームティーチングの効果的な導入による指導

児童各自の学習課題により具体的に対応できるよう、T1及びT2の役割を明確にしてチームティーチングによる指導の効果が一層充実した授業展開となるようにした。具体的には、基礎的・基本的な内容をすでに身に付けている児童に対しては発展的な学習を設定し、T1が資料・体験コーナーで調べ学習や体験的な学習など、学習をさらに広げたり、深めたり、進めたりする学習活動を支援を行う。

補充的な学習にはT2が調理コーナーで手順に沿って児童一人一人に作る体験をさせて、基礎的・基本的な内容を確実に定着させる。

イ 学習環境の整備

発展的な学習の手だてとして、食品の実物の見本や、一人分の分量や作り方の見本などの補助資料を用意した資料コーナーや、実際に調理操作ができる体験コーナーを設置して、児童がそれらを活用しながら各自の課題の解決を図る学習活動をさせるように工夫した。

ウ ワークシートの工夫

児童自身が題材の一連の学習に見通しをもつとともに、学習成果を振り返ることが容易となるよう、上記事前調査「みそしるを作ろう(事前アンケート)」から実習計画及び実習時の自己評価、さらに事後の「家庭でチャレンジ」まで流れに沿ったワークシートを開発した。実習計画の部分では、補充的な学習と発展的な学習のそれぞれの活動にあわせて2種類作成した。



年 組 班 名 前 _____

みそしるを作ろう(事前アンケート)

(○をつけましょう)

1	みそしるを作ったことがありますか。	一人で作った	だれかといっしょに作った	作ったことがない
2	 にぼしだしをとったことがありますか。 「一人でやった」「だれかといっしょにやった」と答えた人は、にぼしだしの取り方を書いてください。	一人でやった	だれかといっしょにやった	やったことがない
3	次の切り方ができますか。 だいこんのいちちょう切り 油あげのたんざく切り 長ねぎの小口切り	できる	できない	
4	 実を入れる順番に番号をつけましょう。	() だいこん	() 油あげ	() ねぎ
5	 みそはいつ頃、どうやって入れたらいいか知っていますか。また、みそを入れたあとどんなことに気をつけたらいいですか。	いつ ()	どうやって ()	みそを入れたあとと気をつけること ()

(3) 「みそしるを作ろう」の評価規準

A：十分満足できる状況 B：おおむね満足できる状況

小 題 材	学 習 活 動 に 即 した 評 価 規 準							
	関心・意欲・態度		創意工夫する能力		技能		知識・理解	
	A	B	A	B	A	B	A	B
○ねらい ・学習活動 (時間) みそしるを作ろう ○おいしいみそしるを作ろう。 ・みそしるの作り方を調べて、 実習計画を立てる。 (1) ・みそしるの調理をする。(2)	・みそしるを作ることに 関心をもち作り方を 調べようとしている。 ・みそしるの 実の組み合わせを 工夫して家庭で 作ろうとしている。	・みそしるを 作ることに 関心をもち 作り方を 調べよう としている。 ・みそしるを 家庭で 作ろう としている。	・資料を活用し たり、友達と 情報交換し ながら実の 組み合わせ を工夫して 数種類が 考えられる ことができる。	・みそしるの 実の組み合 わせを工夫 している。 ・家庭実践 の中で実 の組み合 わせを 工夫して いる。	・だしの取り 方、実の切 り方、入れ る順序、み 入のボ イントを おさる ことができ る。	・だしの取り 方、実の切 り方、入れ る順序、み 入のボ イントを おさる ことができ る。	・ポイント をおさえた みそしるの 作り方が 分かる。	・みそしる の作り方が 分かる。

(4) 「だいじだね 毎日の食事Ⅰ」 2) ごはんとみそしるを作ろう
みそしるを作ろう (4/6)

ア 本時の目標

- ・ みそ汁の作り方がわかる。
- ・ みそ汁を作ることに関心をもち作り方を調べようとしている。

イ 本時の展開

補充的な学習への支援	児童の活動	発展的な学習への支援
△ 【みそ汁を作ったことがない。】 だれかといっしょに 作れるようになろう。 (△のグループ) T2と作ってみよう。 ・ みそ汁の調理の中で特に学習 したい課題についてまとめさせ る。 ・ T2と調理操作の体験をさせ る。 ・ T2と調理操作の体験をさせ る。 ・ T2が師範し課題解決の参考 にさせる。	・ 本時の課題を確認する。 美味しいみそしるを作ろう 事前アンケートをもとに各自の課 題を確認する 工夫して作れる自信をつけよう。(◎のグループ) 美味しいみそしるのつくり方を調べよう ・ おいしいみそしるの調理のためにど のようなことを調べたらよいか考える。(だ しのとり方、実の切り方や入れ方、みそ の扱い方) ・ 各自の課題に応じた、調べてみたいこ とをまとめる。 にぼしだしについて調べよう ・ だしのとり方について調べたり、実際 に試してみる。 実について調べよう ・ 実の切り方について調べたり、実際に 試してみる。 みそを入れ方について調べよう ・ みそをいつどのように入れるかなど扱 い方について調べたり、実際に試してみ る。 美味しいみそしるの作り方を確認しよう ・ 本時のまとめと次時の確認をする。	○ 【みそ汁を誰かと一緒に作 ったことがある】 ◎ 【みそ汁を一人で作ったこ とがある】 一人で作れる自信をつけよう。 (○のグループ) T1と調べてみよう。 ・ 下記の内容を中心に、資料を 見ながら調べたり、体験コーナ ーで実際に体験しながら調べ 学習をさせる。(◎○) ・ にぼしだしの取り方を調べさ せる。(○) ・ にぼし以外のだしについて調 べさせる。(◎) ・ 実(だいこん、油あげ、ねぎ) の切り方を調べさせる。(○) ・ だいこん、油あげ、ねぎ以外 の実の組み合わせを考えさせ たり、切り方を調べさせる。(◎) ・ みそをといてから入れること や、長く煮てはいけない理由に ついて考えさせる。(◎○)

評 価 規 準

- ・ みそしるの作り方がわかる。 [知識] <観察、ワークシート>
- ・ みそしるを作ることに関心をもち作り方を調べようとしている。 [関心・意欲・態度] <観察、ワークシート>

(5) 児童の変容と考察

ア 事前調査をもとにした個に応じた指導について

事前調査の「みそ汁を作ったことがありますか」の項目で、3つのコースに分かれ、それぞれの課題に応じた学習に取り組ませることができた。

補充的な学習をした児童の感想

＜みそ汁の作り方の感想を書きましょう＞
実習の前の調べ学習で、みそ汁の作り方を実際にやりながら、教えてもらいました。丁寧に教えてくれたので、はじめての調理でも大丈夫と、お母さんに教えてもらったので自信ができました。そして実習でやるまで、家で何度もつくってやりました。

発展的な学習をした児童の感想

＜みそ汁の作り方の感想を書きましょう＞
工夫して、グループは、材料の計りだしの実物があつたり、実をみそ汁の作り方の手順などが詳しく書いてあつたりと、とてもわかりやすかつたので、実習で習った事を思い出して、家で何回も作ってみました。これからも工夫しながら作ってみたいです。

家庭でみそ汁を作ったときの保護者の感想

大根もよく火が通つていて、ねぎの香りも程々、とてもおいかつた。いつもと同じみそで作つたとは思えないけど……。また作ってください。今度はおかわりもよ。

初めて作つたみそ汁は、具には材料を細かく切つたり、しつこく煮ると、味もよかつたので、作つて良かったです。お返しにいただきます。

今回の事前調査では、みそ汁を作ったことがあるかとの質問のとらえ方が児童によって異なり、調査方法については一層の工夫が必要である。

イ ティームティーチングによる指導

T1及びT2の役割を明確にしてティームティーチングによる指導の効果が一層充実した授業展開となるよう工夫したことによって、補充的な学習の児童に対してT2が手順に沿って児童一人一人に作る体験をさせることができた。これまで実習にあまり意欲的でなかつた児童に対して、この学習を通して基礎的・基本的な技能を確実に定着させるとともに、学習に自信をつけ学習意欲を喚起させることができた。

ウ ワークシートの工夫

補充的な学習用には、「作り方・ポイント」などをあらかじめ記入したものを使用し、児童はワークシートで確認しながら調理体験の時間を十分とることができた。発展的な学習用には、記入スペースを多く設けて、各自の課題に応じた調べ学習の内容や体験コーナーで学習した内容から自己の経験の確認・修正をまとめることに活用した。

エ 学習環境の整備

発展的な学習では個々の工夫に応じた内容の調べ学習が中心であつたが、基本的な内容の「だしのととり方」と「みその入れ方」について、ほとんどの児童が未経験だったので、体験コーナーで正しい方法を丁寧に指導することができた。

IV 研究のまとめ

1 研究の成果

(1) 2学年を見通した題材配列について

学習の効果を高めるため、2学年にわたつて平易なものから段階的にかつ繰り返し取り扱うように題材を配列することによって、基礎的・基本的な内容の確実な定着を図るとともに、身に付けた知識や技能を学習活動の中で「確かめ」「応用」させることができた。

このことによって、児童はこれまで以上に各自の課題を明確にして学習に取り組むようになるとともに、後述の自己評価一覧表の活用と併せて学習成果を家庭生活に生かそうとする意欲の高まりが見られた。

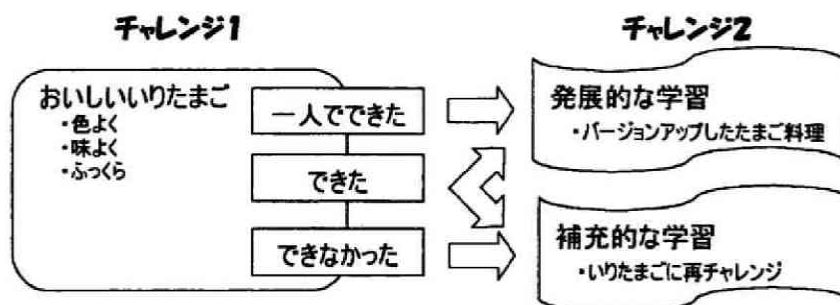
(2) 自己評価一覧表について

各学習で何を身に付けるのか児童自身が見て分かり、自分の力を把握する手助けとなり、学習意欲を高めることにつながつた。また、指導者が児童の技能をより詳細に把握することに役立つた。

(3) 補充的な学習・発展的な学習の工夫

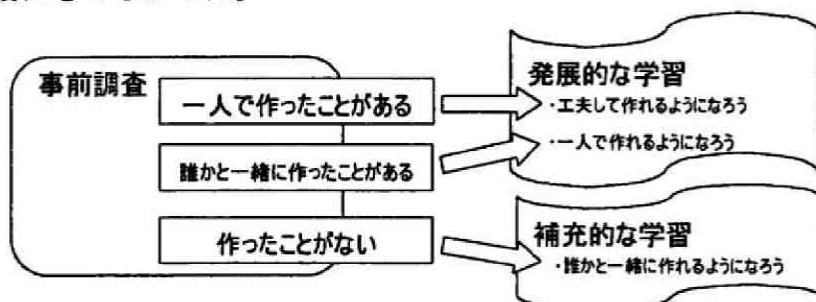
ア 学習評価をもとにした個に応じた指導

1回目の調理実習(チャレンジ1)で、全員同じ調理をして評価したので、児童自身も指導者も、現在の技能を正確に把握することができた。児童は自己課題に気づき、2回目の調理実習(チャレンジ2)では、どの児童も自己課題を達成し自信につながつた。



イ 事前調査をもとにした個に応じた指導

事前調査の結果をもとに2回目の調理実習(チャレンジ2)は発展的な学習と補充的な学習に集団を分けた。特に補充的な学習の児童は、より多くの体験ができるようにしたことによって意欲が高まり、自信をもって調理実習にのぞむことができた。また、技能の定着や家庭での実践にもつながった。



(4) 指導方法の工夫

ア 複数の指導者による指導(T2の設定)

補充的な学習の支援としてT2が入ることにより、児童に体験的な学習に多く取り組ませることができ大変有効であった。ただし、事前に指導内容や児童の実態など綿密な打ち合わせが必要である。T2には、教諭(担任等)、栄養士、保護者・地域ボランティアが考えられる。

イ 学習資料

<ワークシート>

事前調査から始まり、自分の課題をつかみ、その課題を解決し、家庭での実践までつながるものとした。いつでも前の学習を振り返ることができ、自分のつまずきに気付いたり、新たな課題を見付けたりするのに役立った。また、表紙の色を食品のはたらきに合わせた色にすることによって、栄養面も意識させることができた。

<実物見本や写真による段階見本>

視覚に訴えることは、発展的な学習における調べ学習での活用だけでなく、補充的な学習における児童の学習理解にも大変効果が大きかった。

<支援カード>

「極意カード」と名付た学習支援カードは、特にたまご料理における補充的な学習に取り組む児童の課題の発見とその解決に役立った。

2 まとめ

児童の生活実態によって個人差が大きい生活技能の習得について、内容の(4)及び(5)の「食」を中心に、補充的な学習や発展的な学習を導入することによって、これまでの学習と比較して児童一人一人に基礎的・基本的な力が一層確実に定着するよう改善された。

また、補充的な学習や発展的な学習の導入は本教科の特質である「実践的・体験的な学習」を充実させることとなり、個に応じた体験的な学習場面を数多く設定することを可能とした。このことによって、児童一人一人がより具体的な課題をもって学習に取り組み、自己解決できる力を身に付けさせることができた。さらに、本研究によって多くの児童が目的と自信をもって調理実習に臨むようになり、学習成果を家庭で実践する児童が増えた。

学習指導要領に示される基礎的・基本的な内容の確実な定着を図る補充的な学習や、個に応じた指導の充実を図る学習指導である発展的な学習は、今回取り扱った内容以外においても導入できると考えられる。さらに多くの指導項目を工夫・改善し、児童が楽しく意欲的に学ぶ家庭科学習の追究が求められる。