

# 調理における基礎的・基本的な知識や技能の習得を目指した家庭科指導 ～ジグソー学習を取り入れた比較調理を通して～

特別研修員 家庭科 阿佐見美和(小学校教諭)

## 手立て

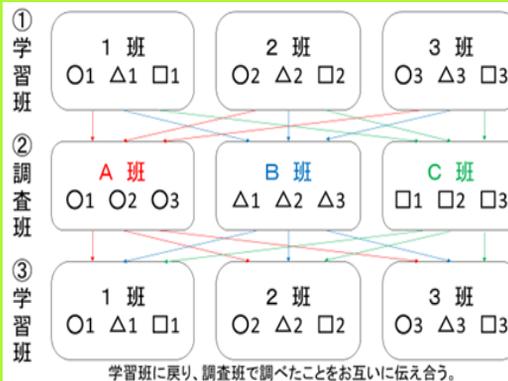
## ジグソー学習を取り入れた比較調理

自分が学んだことを友だちに伝えたり、友だちから学んだりする活動を行うことで、一人一人が課題意識を持って学習に取り組み、調理のポイントを押さえることができる。

### ①学習班で課題を分担

### ②調査班で比較調理

### ③学習班で調理計画・実習



## 児童の実態

- 調理経験がほとんどない
- 調理の仕方が分からない(手順・切り方・加熱時間…)

## はばたく群馬の指導プランより 〈家庭科の課題〉

包丁を適切に使用して、簡単な日常食をつくること

## 目指す児童像

調理における基礎的・基本的な知識や技能を身に付けた児童

## 実践例

## 題材名 食べて元気に「ご飯とみそ汁を作ろう」(第5学年・2学期)

### ①学習班で課題を分担

#### 〈課題〉

みそ汁の実を入れるタイミングって、どれも同じなのかな…?

みんなの好みを考えて、みそ汁の実を決めましょう!



大根を入れてみたいかな…



何分位煮たらいいのかな?



学習班1班は、大根・油揚げ・小松菜に決定!

### ②調査班で比較調理

調査班ごとに実を変えて「比較調理」。1分・3分・5分ごとの加熱時間による実の変化を調べる。

A班 大根 5mm いちょう切り

5分がちょうどよかったよ。



B班 油揚げ 1cm 短冊切り

3分位が1番おいしかったよ。



C班 小松菜 3～4cm ざく切り

葉と茎で、ちょうどいい加熱時間が違ったよ。



「比較調理」で分かったことをまとめる。

### ③学習班で調理計画・実習

学習班に戻り、実の種類に適した加熱時間をまとめ、「ご飯とみそ汁」の調理計画を立てて実習を行う。

かたいものから順に入ればいいんだね。大根→小松菜の茎→小松菜の葉と油揚げの順に入れよう!



家でも作ってみたいな!

## ジグソー学習

### 成果

- ジグソー学習を行うことで、一人一人の課題が明確化した。また、学習班に持ち帰って伝えるという責任があることで、学習意欲を高めることができた。
- 前時に行った比較調理で学んだことを生かしながら調理実習を行ったり、たくさんの食材や切り方を分担して扱ったりすることができ、従来通りの授業に比べ、調理に関する知識や技能を定着させることができた。

### 課題

- 課題を教師が与えるのではなく、児童の「もっと知りたい」「やってみよう」という気持ちを引き出す課題意識の持たせ方を工夫していく必要がある。
- 限られた授業時数の中で、調理実習の回数を増やすことは難しい。年間指導計画の見直し等も必要である。