

《第2分科会》体験を通した問題解決的な学習

生活の中から課題を見付け、家族への思いを実現させる家庭科の授業 ～第6学年「まかせてね！きょうのお弁当」の実践～

周南市立秋月小学校 八木伸江

1 はじめに

小学校学習指導要領の家庭科の目標の中に「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」という文言がある。「実践的・体験的な活動を通して」とは、多様な直接体験などによる具体的な学習を開拓し、より確実な知識や技能を身に付けていくことをねらっている。また「家庭生活への関心を高める」とは、家庭生活が様々な生活の事実によって成り立っていることや、家族などの協力によって営まれていることなどに気付くようにすることをねらいとしている。このように児童が家庭生活を改めて見つめ直したり実感したりすることによって、自分の生活の中から自分なりの課題を見い出したり、工夫して解決したりしようとする意欲や態度を育てることをめざしている。

これらのこと踏まえると、家庭科における問題解決的な学習とは、家庭生活の中から課題や目標を見付け、それに向かって実践的・体験的な学習を進めていく中で日常生活に必要な基礎的な知識や技能を身に付け、さらにそれを自分の家庭生活の中で実践していくことであると考えた。

本年3月に告示された新学習指導要領では、家庭科の目標に「家庭生活を大切にする心情をはぐくみ」という言葉が新たに記されており、今まで以上に家族に思いを寄せ、家族を見つめ直すことが重要になってくると思われる。

このような「体験を通した問題解決的な学習」を、今回は「食」を切り口として実践してみることにした。現代は飽食の時代と言われる一方、家庭での食の場面では、偏食や孤食などの様々な問題点が浮き彫りになってきているからである。児童にとって身近な「食」という側面から家庭生活を見つめれば、課題を見いだし、意欲をもって自分なりの課題探求ができるのではないかと考え、本研究実践にあたることにした。

2 研究の概要

(1) 家庭科における問題解決的な学習のとらえ方

まず、子どもがふだんの家庭生活の中から問題点や改善したい点を見付け、解決したいという意欲をもつことから学習をスタートさせる。そして、家庭で見付けた課題を解決するために、学校で主体的に学習を深め、その中で身に付けた知識や技能をもう一度家庭で生かし、生活をよりよいものにしていく。

このように、子どもにとっての学習の場として家庭と学校が相互に関連し合うことが、問題解決的な学習において大切であると考えた。(図1)

(2) 子どもの実態に合わせた指導計画

子どもたちの生活のあり方や生活経験は一人一人異なっていることから、学習を始める前に家庭での食事に関するアンケートをとった。その結果

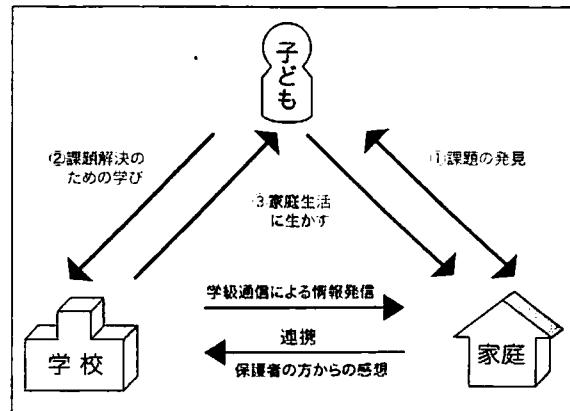


図1

を見ると、どの家庭でも子どもの健康を考えた配慮はきちんとされており、朝食や夕食はしっかりとれているようである。しかし、「だれと食事をとるか」という問いでは、朝食では約半数の児童が、一人または兄弟だけで食べているという実態があった。このことから、物や金銭的には恵まれている反面、家族との触れ合いが少なく、「家族」を実感する時間が少なくなってきたているのではないかと考える。家族みんなの時間がすれ違い一緒に食事をとることができない、外食や加工食品の多用により家庭の味が失われる…など、食の面において家族の意識は希薄になってきていると思われる。そこで、「家族」に思いを寄せ、家族の一員であることが実感できる活動を中心にして指導することにした。

また、これまでの授業の様子から子どもたちの実態を見ると、食に関する知識や調理の技術などにおける基礎・基本が十分に身に付いておらず、本題材では初めから個別での課題作りや活動は難しいのではないかと考えた。そこで、まず第1段階として共通課題での学習をし、その後第2段階として個別課題での学習を進めることにした。そうすることで一人一人がしっかりと基礎的な力を身に付け、その上で個に応じた問題解決的な学習を主体的に展開することができると考えた。

(3) 主体的に学ぶ意欲を高める体験的な活動

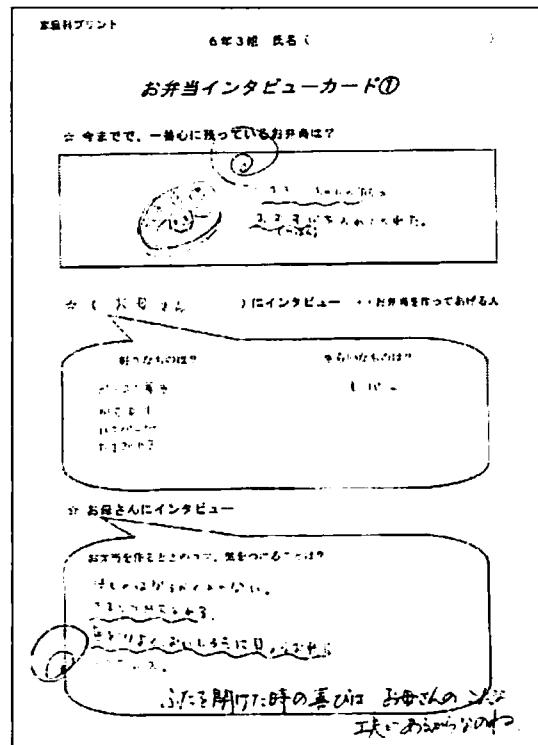
- ① 繰り返し家族にインタビューすることにより、課題の発見、解決のための手立て、新たな課題の追求などに役立てる。
- ② 子どもにとってより身近な題材を選び、問題解決のための具体的な実践につなげる。
- ③ 実習計画、買い物、調理実習を、「家族の人間に食べてもらうこと」を目的に一連の流れとして結びつけることで、見通しをもって体験的な活動ができるようにする。

(4) 個を生かすグループ作り

1 食分の献立やお弁当を作るときには、まず一人一人が自分なりの課題をもち、考えを深める。その上で、同じような課題意識をもっている児童同士でグループを作り、アイデアを出し合い練り上げていく。そうすることで、個人のアイデアを生かし、さらにグループで補い合いながら活動することができると考える。

(5) 家庭との連携

- ① 家族へのインタビューカードを作成し、家族の人に教えてもらったことを書いたり、感想を書いてもらったりする。そして、そのカードを基に次時の学習を進めていくという方法をとり、家族への思いを意識しながら学習が進められるようにする。また、学習したことを家庭で実践し、その感想を書いてもらうことにより、家族に喜んでもらえ、自分も役に立ったという実感をもたせるようとする。(資料1)
- ② 学級通信により家族へのお知らせ・お願いをその都度伝えていく。それにより保護者の方の家庭科学習への理解を得るとともに、家庭での話題も広がり、実践につながると考えた。



資料1 インタビューカード

3 研究の実際

5年生で学んだ「ゆでる」「いためる」などの加熱調理についての基本的な技能を基にして、更にいろいろな食品を組み合わせて食事の計画を立て、家族の喜ぶおかずを作ることをねらいとした学習を開展していくことにした。

第1次では、バランスを考えながら1食分の献立を考え、調理してみる。食品の体内での働きにより3つのグループに分けた表をもとに、どんな食品をどんな組み合わせで食べるとよいかを学習する。

その上で、第2次ではこれらをバランスよく一つの箱に詰め込んでいる「お弁当」を題材として学習を発展させ、家族に喜ばれるお弁当作りへと進めていく。「お弁当」には、作る側が食べる相手を思いながらおかずやご飯を詰めていく作業を通して、食べてもう相手に対しての「思い」が込められている。

「お弁当」という一つの世界を設定することで、子どもたちがイメージしやすくなり、家族を思い描いて学習を進めていくことができると思った。

(1) 題材名 「まかせてね！ きょうのお弁当」

(2) 目標

- ① 自分の食生活を振り返り、家族に喜ばれるおかずを作ろうとする。
- ② 食品を組み合わせて、家族が喜ぶおかずを工夫して作る。
- ③ 調理計画を立て、安全に気を付けて調理することができる。
- ④ 食品の選び方やいろいろな調理の仕方を理解する。

(3) 指導計画（全14時間）

次	時間	めあて・主な学習活動
第1次	1	<ul style="list-style-type: none">○ 食べ物の組み合わせを考えよう。<ul style="list-style-type: none">・バイキングカードを使って1食分の食事を考え、食品の3つの働きによるグループ分けの表に照らし合わせながら栄養バランスを調べる。・1食分の食べ物を組み合わせるときに必要な、栄養のバランスについて話し合う。
	2	<ul style="list-style-type: none">○ バランスのよい食事を考えよう。<ul style="list-style-type: none">・教科書のメニューを基に、栄養バランスを考えた1食分の献立を決める。・同じおかずを考えた人同士でグループを作り、調理実習に向けての計画を立てる。
	3	
	4	<ul style="list-style-type: none">○ バランスのよい食事を作ろう。<ul style="list-style-type: none">・実習計画をもとに調理実習をする。・試食して、グループで反省、感想をまとめる。
	5	
第2次	6	<ul style="list-style-type: none">○ お弁当作りの計画を立てよう。<ul style="list-style-type: none">・お弁当のよさを話し合う。 (楽しい、心がこもっている、食べやすい、添加物が少ない、など)・お弁当作りで必要なことを話し合う。(栄養のバランス、好み、旬の食品、予算、彩り、汁が出にくいもの、時間がたってもおいしいもの、など)・学校で作るときの条件を考える。 (生ものは使わず加工品に替える、時間や予算の制限、など)
	7	<ul style="list-style-type: none">○ 家族のためのお弁当を考えよう～その1～<ul style="list-style-type: none">・自分が考えてきたお弁当の中身をカードに書き込み、「○○のための△△弁当」と題してお弁当の絵を描く。・食品の3つの働きによるグループ分けの表に照らし合わせながら、栄養のバランスを調べる。・調べてきたお弁当作りのこつを発表する。

第 2 次	8	<ul style="list-style-type: none"> ○ 家族のためのお弁当を考えよう～その2～ <ul style="list-style-type: none"> ・同じような家族向けのお弁当を作る人同士でグループを作る。 ・一人一人のアイデアを出し合い、グループごとにお弁当の設計図を紙に描く。
	9	<ul style="list-style-type: none"> ○ 家族のためのお弁当を考えよう～その3～ <ul style="list-style-type: none"> ・グループごとに、お弁当設計図を発表する。 ・他のグループの発表を聞いて、いいと思ったところやアドバイスなどをメッセージカードに書く。 ・友達の意見を基に、お弁当設計図を見直し、よりよい設計図を完成させる。
	10	<ul style="list-style-type: none"> ○ お弁当の作り方を計画しよう。 <ul style="list-style-type: none"> ・お弁当作りの手順を知る。 ・買い物をするときに気を付けることを考える。(品質表示をよく見て買う、消費期限などをよく見て買う、必要な量だけ買う、買い物袋を持っていくなど)
	11	<ul style="list-style-type: none"> ○ 買い物に行こう。 <ul style="list-style-type: none"> ・グループごとに計画した材料を、近くのスーパーに買い物に行き、必要な物を、品質表示や消費期限を考えながら買う。
	12	<ul style="list-style-type: none"> ○ 家族の喜ぶお弁当を作ろう。 <ul style="list-style-type: none"> ・実習計画表をもとに調理実習をする。 ・友達のお弁当を見て、感想を書き込む。 ・自己評価カードを書く。
	13	<ul style="list-style-type: none"> ○ 家族の喜ぶお弁当を作ろう。 <ul style="list-style-type: none"> ・実習計画表をもとに調理実習をする。 ・友達のお弁当を見て、感想を書き込む。 ・自己評価カードを書く。
	14	<ul style="list-style-type: none"> ○ お弁当作りを振り返ろう。 <ul style="list-style-type: none"> ・自分の感想と、家の人の感想を発表する。 ・喜んでもらえた理由を考える。 ・もっと喜んでもらうにはどうすればよいかを考える。 (盛り付けの仕方、お弁当箱や包むものの工夫など) ・家族の人とつながりが深まったかどうかについて考える。
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> インタビューカード③を配る </div>
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> インタビューカード④を配る </div>

(4) 学習の経過

① 第1次…「共通課題での学習」の過程

まず、この題材全体を通しての基礎となる「バランスのよい食事について考えよう」という共通課題に向かって学習する。ここで習得した知識・技能が、第2次では一人一人の課題解決のための基礎的な力となって生かされていく。そのため、次の点について配慮した。

ア 「バイキングカード」を使った栄養バランスの比較

本校には、食育の一環として作成したバイキングカードがある。それを用いて、まず自分が食べたいおかずをバイキング形式で探っていく。それを食品の3つの働きによるグループ分けの組み合わせチェックカードに書き込んでいき、自分の嗜好の偏りがどこにあるかを考える。そして再度考え直した献立になるよう、2度目のバイキングをする。1度目と2度目のバイキングカードを比較することで、どのようにバランスを工夫すればよいかを実感させていった。(写真1)



写真1 カードバイキングの様子

② 第2次…「個別課題での学習」の過程

ア 個別の課題発見

第1次の学習を基にインタビューし、家族との交流をはじめ、家族に目を向けることで課題を見付けていく。例えば「お母さんが仕事で疲れている」、「お父さんが最近太りぎみ」など家

族の一人一人の問題点に気付き、自分たちが作る「お弁当」でその解決を図ろうというものである。家庭での会話が広がるよう、学級通信の「家庭科だより」で、授業の進み具合を知らせていった。

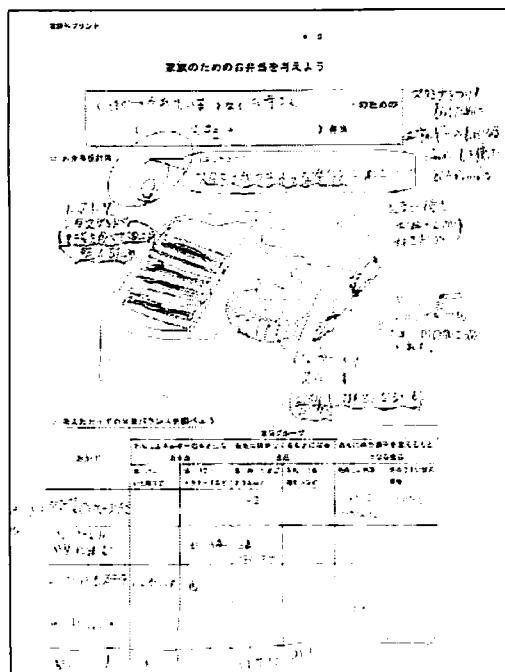
イ 課題解決のための主体的な学び

お弁当作りでは「だれのために作るお弁当か」を設定させる。児童が必要感をもって主体的に学習を進めるために、初めに「△△な○○さんを作るお弁当」という最終目標をはっきりと認識させる。

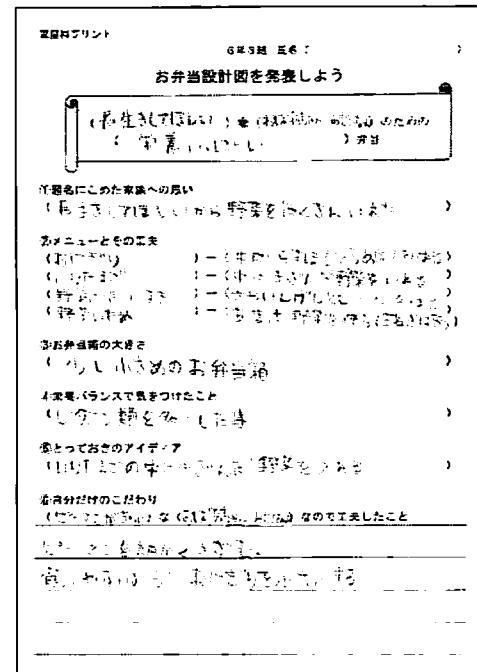
例えば「野菜嫌いな弟を作るお弁当」を考えたときに、「弟のきらいなピーマンを細かく切つてオムレツに入れて食べやすくする」や「ピーマンの代わり同じ栄養のある野菜を使う」などの工夫が出てくれれば、献立作りという活動が必要性をもって行われることになる。家族の一人に思いを巡らすことで、栄養面、食べやすさ、彩りなどの必要な学習内容を考えることができる。

ウ 個を生かしたグループ・クラスでの練り上げ

「お弁当を作りたい相手」が同じ児童同士でグループを作るが、まずは一人一人がこれまでに学んだ基礎的な知識を生かして「お弁当設計図」（資料2）を作る。その上でグループのみんなと話し合い、一つのお弁当へと集約させる。さらにそれぞれのグループがプロジェクトを使って発表し、クラス全体で練り上げる場を設定した。（資料3、4）



資料2 個人で考えた設計図



資料3 グループで考えた発表原稿

資料4 ～お弁当のアイデアを出し合い、練り上げる授業（第9時）～

活動1 グループごとに考えたお弁当設計図を発表する。

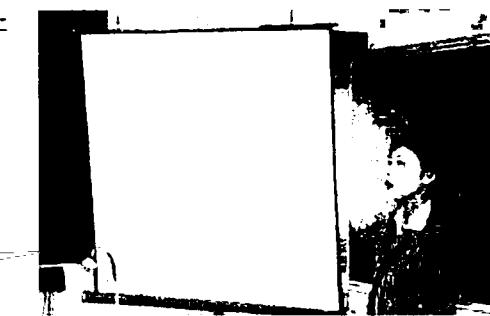
題名にこめた家族への思いやメニューの工夫などを発表したあと、自分だけのこだわりも付け加え、「自分の家族へ」という気持ちを再認識できるようにした。



活動2 友達の発表を聞きながら、感想や意見をメッセージカードに書き、発表する。

活動3 教師が作ったお弁当を見て、だれに作ったお弁当かを考える。

同じおかずで切り方や量だけ変えた2つのお弁当を見せてることで、食べる人の立場に立ち、実際に口に入れるとときをイメージすることの大さに気付かせた。



活動4 もう一度グループごとにお弁当を見直し、修正する。

工 お弁当作りを実践

お弁当作りの日を決め、当日は4校時に買い物、5、6校時に調理実習、その後家に持ち帰つてその日のうちに家族の人に食べてもらうようにした。スーパーが学校のすぐ近くにあるため、このような時間設定をすることができた。

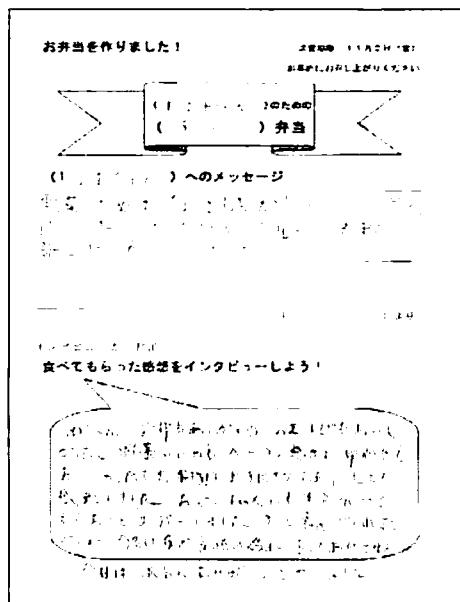
調理実習では、どのグループもだれが何を作るかを分担して作業し、お弁当箱に詰める段階では個人のこだわりを反映させて切り方を工夫したり、おにぎりの大きさや形を考えたりしていた。2度目の調理実習なので手際よく見通しをもつて作業でき、調理技能の定着を感じた。

おかずのメニューとしては野菜のベーコン巻きや炒り卵を作るグループが多くったが、これは1度目の調理実習のときに作ってみて「汁が出にくい、手早くできる」などの条件がお弁当にぴったりであることに気付いていたからである。

この場面でも、初めに身に付けた基本となる学習が生かされていた。何よりも繰り返し学習が大切であることを改めて感じた。

才 お弁当を家族の人へ

5、6時間目に作ったお弁当をすぐに持ち帰り、家族の方に食べてもらった。しかし、一番心配だったこ



資料5 お弁当に添えたカード

とは衛生面である。そこで事前に学級通信で作る日をお知らせし、その日のうちに食べてほしいことを伝えた。

また、家族への思いをより深く伝えるためにメッセージを書き、さらに家族の方の感想をいただくインタビューカードも添えた。この活動により、自分なりに課題を解決できたかどうかを確認することとなる。家の人の反応を楽しみにしながら、どの児童も期待感いっぱいの様子でお弁当を家に持つて帰った。(資料5)

私はじやかいもステーキを作る係でした。バターしょうゆ味なのでみんなのお母さんもきっと好きだろうと思って作りました。まだお母さんは帰って来ていないけど、きっと喜んでくれるだろうと思います。早く食べてもらいたいなあ。
(児童作文より)

③ 第3次…「家庭生活に生かす」過程

日曜参観日のとき、児童一人一人が自分のお弁当の写真を見せながら工夫したところや家族の反応などを発表し、その後来られている保護者の方から直接感想を発表していただいた。子どもたちの前で話すことには緊張された方もおられたが、家族の生の声を聞くことができ、子どもたちは自分のお弁当作りが家族のために役立っていることを再認識できたようで、とても満足そうな顔をしていた。(写真3、4)

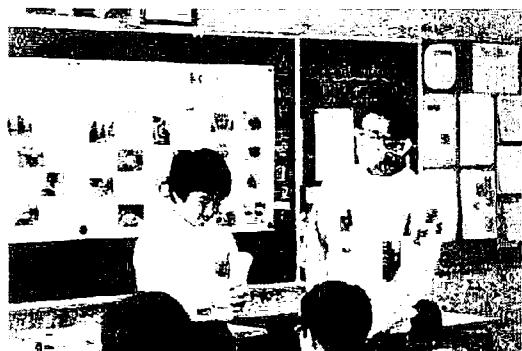


写真3 お父さんの感想発表



写真4 お母さんへのお弁当

ア 保護者の方からの感想

この題材全体を通して、保護者の方々は数回にわたるインタビューカードにも快く応じてくださった。最終的なお弁当に対しての感想も心温まるものが多かった。

グループ	感 想
①体が疲れ気味なお母さんのため 「スタミナ弁当」	<ul style="list-style-type: none">・栄養バランスや彩りが考えられていた。・大嫌いなにんじんもベーコンに巻いてあっておいしかった。・疲れが吹っ飛びました。
②お仕事で疲れ気味なお母さんのため 「スタミナ弁当」	<ul style="list-style-type: none">・オムライスの上にケチャップでハートが書いてあって、工夫していたね。・じゃがいもがお母さんの好きな味付けでおいしかった。
③疲れて食欲のないお父さんのため 「元気もりもり弁当」	<ul style="list-style-type: none">・野菜炒めがおいしかった。・きゅうりの塩もみは味が薄かったが、メタボを気にしたお父さん向きの味でよかったです。

④部活で頑張っているお兄ちゃんお姉ちゃんのための「カラフル弁当」	<ul style="list-style-type: none"> ・サンドイッチが花の形に切ってあってかわいいかった。 ・中にソーセージが入った卵焼きは家で作ったことがなかったので、お兄ちゃんも喜んで食べた。 ・忙しくてもサンドイッチは手で持て食べやすかった。
⑤個性的な弟妹のための「キャラまるわかり弁当」	<ul style="list-style-type: none"> ・お兄ちゃんの手作り弁当がうれしかった。 ・ピーマン炒めは卵が入っていて食べやすかった。 ・フルーツサンドもおいしかった。
⑥長生きしてほしいおじいちゃん、おばあちゃんのための「栄養いっぱい弁当」	<ul style="list-style-type: none"> ・果物も上手に切ってあり、とても感動しました。おじいちゃんにも食べてもらおうと、半分仏様にお供えしました。きっと喜んでくれたでしょう。 ・おかげでちゃんと火が通ってやわらかくおばあちゃんの歯でも大丈夫でした。

4 成果と課題

(1) 「家族のためにどんなお弁当を作ればよいか」という課題を解決する活動を通して、基礎的な知識となる食品の3つの働きによるグループ分けの意味や栄養バランスなどを、必要感をもって学習することができた。

とかく児童にとっては受け身になりやすい栄養についての学習を、自分にとって必要性のある身近な学習として展開することができた。これは、問題解決的な学習を仕組んだ大きな成果だと言える。子どもたちはどの食材がどの食品グループに属すかがすぐに分かるようになっていたため、友達のお弁当設計図を見てもすぐに気付きを言うことができた。特にお弁当のアイデアを話し合う活動のときには、栄養バランスを考えて活発に意見を交換することができた。

(2) 常に家族の人とのつながりをもちながら活動を進めてきたため、家族の一員としての自覚が高まった。

そのことを実感できる出来事が3学期にあった。卒業に向けて「伝えよう！ありがとうの気持ち」という題材があるが、そこでは家族の人に感謝の気持ちを伝えるために2つの柱を立てて活動した。1つ目はプレゼントとして形に残るものを製作すること、2つ目は手伝いや掃除など家で実践することである。その2つ目の家でできることを考えていくうちに「家族の晩ご飯のおかずを作る」、「お弁当を作る」、「カレーを作つてホームパーティーをする」などを考える児童がたくさん出てきたのである。特に「お弁当作りのときに考えたじゃがいもステーキがおいしかったので、家族のおかずの一品として作る」、「朝早く仕事に行くお父さんのためにお弁当を作る」など、家族一人一人に目を向けた食事作りに焦点を当てたものが多かった。学校での学習が生かされ、思いやりの気持ちをもって家族を見つめることができるようにになっていることをうれしく思った。

また、「子どもが自分たちのために何かをしてくれるということがとてもうれしく、親が子に感謝という気持ちでいっぱいになる」という保護者からの手紙をいただいたときには、この実践が少しでも家族の結び付きに役立てたのではないかと感じた。

(3) 家庭生活の中から、自ら問題に気付き、主体的に課題作りができるようなものの見方を育てていきたい。

今回はこちらからの投げかけで「食と家族」に着目させ、その中から自分なりの課題をとらえさせた。日頃の生活場面の中で、食やくらしなどの問題点を自ら見付け、「解決したい」という必要感をもった上で学校での学びにつなげられれば、より主体的に問題解決的な学習が展開できる。何気ない生活を、問題意識をもって客観的に見る力を付けていくことが大切であると痛感した。