

《研究発表Ⅱ》

『自分の生活を見つめ、よりよい生活を創り出す子どもをめざして』  
～一人一人が意欲的に課題に取り組む家庭科学習「栄養満点弁当大作戦」～

安来市立赤屋小学校 越 智 裕 子

1 主題設定の理由

(1) 地域の実態

本校は、多くの自然に恵まれた環境にあり、農村社会の伝統や昔から受け継がれてきた生活習慣や行事なども都市部に比べると比較的多く残っている地域である。田畑で作物が育つ様子を見ながら育ち、畑で採れたばかりの新鮮な野菜を家族が調理した料理が食卓に並ぶ環境は、自然や田畑からの恵みに感謝する心、家族の絆を大切にすることをはぐくむのに適していると言える。

(2) 児童の実態～課題～

子どもたちの生活を見ると、社会や家庭生活の変化によるためか家庭生活への関心は薄く、家庭や地域で栽培された新鮮な野菜の料理よりも、インスタント食品やレトルト食品の方を好んで食べる子どももかなりいる。また、家族はそれぞれ多忙となり生活時間帯のずれから、子どもが家事を手伝ったり、共に食事や作業をしたりすることが少なくなっている。そのため、子どもたちも家事などに自分から主体的に取り組もうとする姿勢があまり見られず、また家庭科の学習で身に付けたことを生活に生かそうとする意欲も高くない。

(3) 実態を受けて

そこで、家庭科では家庭生活についての学習を通して、子どもたちが日常生活への関心をもち、家庭生活を支えているものに気づき、家族の一員として絆を深めながら家庭生活をよりよいものにしていこうとする実践の態度を育てていきたいと考えた。そのためには学習した内容を自分の生活に生かすことができるように、子どもの日常生活と家庭科での学習を、体験を通して結びつける必要がある。子どもたちが、課題を発見したり、身に付けた知識や技能を発揮して問題を解決したり、生活を創意工夫したりするという体験の積み重ねが大切だと考える。また、家族とのかかわりを大切にして学習を進め、学習を通して得られた知識や技能を家庭で生かし実践することで、「自分にもできること」、「役に立っている自分」に気づき、自己有用感を味わわせ次の実践への意欲を高めることができると考える。

2 主題のとらえ方 ～めざす子ども像～

(1) 生活を見つめるとは

「生活を見つめる」とは、子どもたちが自分自身の家庭生活に関心をもち、家庭生活を構成している様々な生活事象における課題に気付くことである。子どもたちは、ふだん何気なく生活しているため、自分の家庭生活の中での問題に気付くことは少ない。そこで、自分自身の生活を見つめ、自分の家庭生活を振り返ることにより、新たな疑問や発見が生まれる。こうして気付いたことが子どもたちの課題となっていく。

(2) よりよい生活を創り出すとは

「よりよい生活」とは、子ども自身が、自分の家庭生活を見直し、それぞれの願いや思いの中でこうありたいと思う生活である。課題発見の中で、あるいは知識や技能を身に付けていく学習過程

の中で、子どもたちは「こんな生活がしたい」と願い、自ら考え工夫し、意欲的に課題解決をする。また、課題解決の過程で教師や友達の支援を受けたり、家族や地域社会の人々の協力を得たりして、さらに、生活に関する知恵や技能を学ぶことができる。こうして学んだことを家庭で生かすことにより「よりよい生活を創り出す」ことができる。家庭での実践で家族に認められたり、ほめられたりしたことが自信へとつながり、次の実践へと結びついていく。この繰り返しを通じて、豊かな家庭生活を創造していくための能力がはぐくまれ、それが「生きる力」になっていくと考える。

以上のことからめざす子ども像を次のように設定した。

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>○自分の生活の中から課題を見付け、解決しようとする子</li><li>○学習で身に付けたことを自分の生活に生かそうとする子</li></ul> |
|---|

### 3 研究仮説

- A 実践的・体験的な活動を効果的に取り入れた学習展開を工夫すれば、課題を見付け、解決に向けて意欲的に取り組むであろう。
- B 自己有用感を高める指導と評価の工夫を行えば、自信をもち、今後の実践への意欲を高め、学習したことを生活に生かそうとするであろう。

### 4 研究の視点

- A 実践的・体験的な活動を効果的に取り入れた学習展開の工夫
  - ア 自分もできるかもしれない、やってみたいという期待感と、自分にもできたという達成感をもつことができる題材・教材・教具や導入を工夫する。
  - イ 課題を見付けたり、理解を深めたり、技能を高めたりできる実践的・体験的な活動を効果的に取り入れ、すべての児童に体験を保障する学習形態や活動を工夫する。
- B 自己有用感を高める指導と評価の工夫
  - ア 家族に認められ、協力することの喜びを味わうことができるように課題設定や題材構想を工夫する。
  - イ 成長を実感できる自己評価や、よさを認め合う相互評価など意欲を高める評価を工夫する。

### 5 実践～栄養満点弁当大作戦～

#### (1) 題材の目標

- 食生活に関心をもち、栄養を考えた献立を作ろうとする。  
(家庭生活への関心・意欲・態度)
- 食品を組み合わせて、栄養バランスや色どりを考えて食事を工夫することができる。  
(生活を創意工夫する能力)
- これまでの学習を生かして、実習計画を立て、安全に気を付けて手順よく調理することができる。  
(生活の技能)
- 食品の選び方やいろいろな調理の仕方、栄養バランスを考えたおかずの組み合わせを理解する。  
(家庭生活についての知識・理解)

(2) 題材について

① 児童の興味・関心を高める

毎日給食を食べている児童にとって、お弁当の日というのは特別なものである。遠足や学校行事など、お弁当を食べることをとても楽しみにしている。そのお弁当を作るという学習は児童が興味をもって取り組むことができ、積極的にかかわっていくことができる題材であると考えた。「自分でお弁当を作る」という楽しみは学習に対する意欲の柱となる。「栄養満点弁当を作る」ことをめざして、そのためにはどのようにすればよいのか、児童自身が課題意識をもって、方法を考えたり、工夫したり、意欲的に取り組むことができる内容であると考えた。

② 多様な活動が期待できる

お弁当は、一つの容器の中に、栄養のバランス、適量、好み、自分のアイデアや季節感などを詰め込むことができ、お弁当づくりには多様な学習活動や内容が含まれている。今まで学習してきた朝食作りでの学習内容（卵、野菜、加工食品を使って、ゆでたり、いためたりする調理）も応用していくことができ、「お弁当」を通して1食分の食事作りに取り組ませたいと考えた。

③ 家族の愛情に気付かせる

いつも作ってもらう側だった児童が作る側になることによって、今まで気付かなかった家族の愛情や工夫や苦勞について、感じるようになる題材でもある。本題材の学習を通して、作ってくれる人の気持ちを考えて残さず食べようとしたり、毎日の食事のバランスを考えたりできるようになってほしいと期待した。

(3) 指導計画（全10時間）

時間	学習活動	留意点	評価の重点				評価の視点 (評価の方法)
			関	創	技	知	
1	○給食の内容調べをし、食品は栄養的な特徴からグループ分けすることができることを知る。 ・バランスチェックシートを使う ・家庭での食事でも調べてみる	・給食の献立表を使い、栄養バランスのとれた食事について分かるようにし、自分の食事でもチェックしてみる。	○			○	・栄養的なバランスを考えて食べ物を組み合わせる必要があることを理解できたか。 (発言、ワークシート)
2 3	○栄養のバランスを考えたお弁当の献立を考える。 ・献立 ・使う食材 ・栄養バランスチェック ・分担	・事前に、家族にお弁当のおかず、工夫していること、家庭でとれる野菜などについて調べさせておく。	○	○		○	・お弁当づくりに関心をもって、旬の野菜を使った献立を立てることができたか。 (観察、ワークシート) ・栄養バランスチェックを行い、栄養のバランスを考えたお弁当を計画することができたか。 (ワークシート)
課外	○自分が担当するおかずについて、家庭で試し実習を行う。	・一度作ってみるとよいということをアドバイスしておく。 ・家庭科日より事前に家庭にもお願いしておく。	○				・自分の担当のおかずを事前に作って、練習することができたか。 (ワークシート)
4 5	○食材を買いに行く。 ・新鮮さ ・品質表示 ・値段、量 ・添加物	・事前に関心メモを作らせておく。 ・買い物をするときに見るポイントをおさえておく。				○	・目的に合ったものを選ぶことができたか。 ・物の選び方や買い方が分かったか。 (活動の様子、ワークシート)
6 7 8	○グループで、お弁当をつくる調理実習をする。 ・調理 ・試食 ・片付け ・振り返り	・調理計画に従ってできるよう、時間配分を考えさせる。 ・お弁当作りで気を付けることを押さえておく。			○	○	・計画に従って、安全や衛生に気を付けて調理することができたか。 ・いるどりや分量を考えて、盛り付けを工夫することができたか。 (実習の様子、ワークシート)
9	○グループで作ったお弁当を紹介し合い、評価し合う。 ・実習 ・味 ・色どり	・お弁当作りの実習を振り返らせ、自分たちのお弁当や取組みを紹介し、評価する。	○				・報告会を通して、他のグループのお弁当のよさを見付け、さらに家庭で実践していくとする意欲をもつことができたか。 (発言、ワークシート)
課外	○家庭で家族のためにお弁当(食事)を作る。	・家族からのコメントももらえるようなワークシートを配布し、実践できるようにする。 ・家庭科日より、家庭に知らせをお願いしておく。	○	○			・家族のためにお弁当(1食分の食事)を作ることができたか。 (ワークシート)
10	○家庭での実践についてみんなで報告し合う。	・どんなお弁当を作ったのかが分かりやすい掲示の仕方を工夫し、友達のを認め合えるようなワークシートを用意しておく。	○				・家族のために作ったお弁当について実践を紹介することができたか。 (ワークシート)

(4) 授業の実際

① 実践的・体験的な活動を効果的に取り入れた学習展開の工夫について

ア 教材の工夫

○バランスチェックシートの活用

本題材では、お弁当作りを通して1食分の食事を考え、食品の栄養的な特徴を知り、食品を組み合わせる必要があることを学習した。導入では、バランスチェックシートを用いて、自分の食事と給食の栄養バランスのチェックを行った。まず、数日前の給食で、残す児童が多かった日の献立を用いて、栄養バランスのチェックを行った。その後、前日の自分の食事の栄養バランスのチェックを行い、給食と比較してみた。

(資料1) 給食は栄養のバランスがよく考えられていること、自分の食事では、緑(体の調子を整える食品)が少ないこと、いくら栄養を考えた献立であっても残しては栄養を取ることができないことなどが分かり、自分の食事のバランスについて考えることができた。

その後、自分たちのお弁当作りに取り組むが、その際「赤屋の旬を取り入れた栄養満点弁当」という条件を設定した。ただ楽しくお弁当を作るのではなく、赤屋の旬を取り入れること、栄養を考えることが必要となってくる。

「栄養を考える」という条件については、導入時に使ったバランスチェックシートを用いて、自分たちが立てた献立の栄養バランスをチェックさせた。既に2回このチェックシートを使っているため、すんなりと栄養のバランスチェックをすることができた。(資料2)

○旬を取り入れるという条件の設定

「旬を取り入れる」という条件については、まず家庭での聞き取り調査をさせた。児童の家庭では全家庭で野菜作りをしておられる。しかし、何が作られているのか、今何が採れるのかについては分からない児童が多い。家庭で採れる野菜を調べることで、旬の素材を意識させることができ、それを取り入れて調理させることで、家庭での実践につなげていくことが容易になるのではないかと考えた。また、旬や素材の新鮮さを意識して調理することは、生活を豊かにしていくことにもつながり、旬の素材のおいしさを味わってほしいと考え、この条件を設定した。聞き取りにより、数種類の野菜が作られていることが分かり、それらを利用した献立を考えていくことができた。また、お弁当作り報告会では旬を意識した発言も聞かれた。

<資料1 バランスチェックシート>  
(自分の食事のチェック)

自分の食事の栄養バランスをチェックしてみよう

		季節			
		冬		春	
食事	お弁当	ごはん	汁	お肉	お野菜
お弁当	みそ汁		みそ	もやし	ひじき
給食	野菜(いんげん)		卵		
お弁当	〃	ごはん		オムレツ	たまご

自分の食事の栄養バランスを調べてみた。思ったよりお肉が少なかった。冬は、お肉を多く取りたい。春は、お肉を少なく取りたい。お肉を多く取りたい。お肉を少なく取りたい。お肉を多く取りたい。お肉を少なく取りたい。お肉を多く取りたい。お肉を少なく取りたい。

お肉を多く取りたい。お肉を少なく取りたい。お肉を多く取りたい。お肉を少なく取りたい。お肉を多く取りたい。お肉を少なく取りたい。お肉を多く取りたい。お肉を少なく取りたい。

<資料2 献立とチェックシート>

D 旬 旬メンバー

お弁当 色とりどり野菜満載 美味しい 弁当

目指すポイント  
旬の野菜を多く取り入れること  
お肉を多く取り入れること

こんなお弁当です 献立と栄養バランス

食事	お弁当	ごはん	汁	お肉	お野菜
お弁当	みそ汁	ごはん	みそ汁	お肉	お野菜
給食	みそ汁	ごはん	みそ汁	お肉	お野菜
お弁当	みそ汁	ごはん	みそ汁	お肉	お野菜

旬の野菜を多く取り入れること  
お肉を多く取り入れること

旬を意識した児童の発言

- ・旬の野菜をたくさん使っているなあと思った。(他の班の取り組みに対して)
- ・旬の野菜を入れたい。秋や冬のを作ってみたい。(今後の取り組みについて)
- ・旬の野菜をたくさん入れて作りたい。(今後の取り組みについて)
- ・このほうれん草は、私の家の畑からとってきた新鮮なものです。(発表で)

活動の中で、聞き取り調査をして献立を考える時期と実際にお弁当を作る時期とが少しずれたため、調査した時点では家庭にあったスナップエンドウが、作ろうとした段階では無くなっていったという事態も発生した。家庭から持ってくるができなくなり、買い物のときに購入することにしたが、スーパーでももう売られていなかった。そのためスナップエンドウをピーマンに変更して油いためを作った。このことは、児童に食材を変えて作ることも可能であること、旬の時期はどんどん変わっていくことを意識させることができた。

イ 実践的・体験的な活動の工夫

○家族のアドバイスを生かす家庭での試し調理

本單元では、調理については、学校ではお弁当作りの本実習を1回しか設定しなかったが、本実習に向けての試し調理は、家庭で行ってくるよう設定した。本題材では、お弁当につめるおかずをグループで分担して作るため、実際には一人一品は作らなければならない。自分の担当のおかずを家庭で試し調理を行うことで、家族から具体的にアドバイスを受けることができ、本実習に生かすことができた。(資料3)

<資料3 担当のおかず調理計画表>

1. 料理名 (お弁当) 名簿 ( )

2. 発表者 ( )

3. 材料と分量

材料	分量	調理方法	調理時間
ほうれん草	1パック	油いため	10分
ピーマン	1個	油いため	10分
鶏肉	100g	油いため	10分
卵	1個	油いため	10分
調味料			

4. 調理方法や調理の仕方計画

1. ほうれん草を洗って切る。	2. 鶏肉を一口大に切る。	3. 卵を溶かす。
4. 油を熱し、ほうれん草を炒める。	5. 鶏肉を炒める。	6. 卵を炒める。
7. ピーマンを炒める。	8. 調味料を加える。	9. 完成。

5. 家族の人からアドバイスや疑問

6. 自分自身で調べたこと

調べたこと	調べた結果
ほうれん草の栄養成分	鉄分が多い
ピーマンの栄養成分	ビタミンCが多い
鶏肉の栄養成分	たんぱく質が多い
卵の栄養成分	たんぱく質が多い

家族からのアドバイス

- ・はしの先で1滴卵をフライパンに入れてみて、ジュワーと音がしたらフライパンがあたたまったしょうこなので、卵を入れてもいいよ。おいしい卵焼き作ってね!  
(A児たまご焼き)
- ・いもをつぶすときは混ぜながらつぶしたほうがいいよ。(B児チーズポテト)
- ・ゆですぎないこと。味付けは皿にとってから、塩、コショウを少しふる。ベーコンに塩味が付いているので、かけすぎないように。(C児アスパラのベーコン巻)
- ・もやしのシャキシャキ感とウィンナーのエキスが全体に混ざっていて、おいしくできていたと思います。色どりも単調でなく見た目もよいと思います。汁がでないように卵でとじているところは工夫していると思います。(D児野菜いため)
- ・バターと塩コショウはもう少し少なくてよいかもしれません。  
(E児しめじとほうれん草のバターいため)

○前題材の学習を生かす題材計画

また、前題材「朝食に合うおかずを作ろう」では、ゆでる試し調理(グループ)、いためる試し調理(グループ)、どちらかの調理方法を使った朝食に合うおかず作り(個別)と、3回の調理実習を行った。それに続いて本題材の学習に入ったため、児童が調理実習にも慣れ、5

年生も6年生と変わらないように手際よく取り組むことができた。朝食に合うおかず作りでも個別に一品ずつ作ったが、そのときには、味付けを失敗したり、自分の思い描いたようにできなかったりした児童もかなりいた。「同じような失敗はしたくない」という思いが、家庭での試し調理や本実習の取組みに表れ、練習を重ねたり、慎重に取り組んだりすることができたと考える。朝食のおかず作りのときにうまくできた児童の中には、「みんなに美味しいといってもらったから、お弁当にもこのおかずを入れたい。」と、もう一度同じものに挑戦する児童も見られた。

#### ○A児の変容

本題材では、卵焼きに挑戦したA児に次のような変容が見られた。A児は、前題材のグループでの調理の際には、どのように動けばいいのかがよく分からず、友達に任せる姿が多く見られた。朝食に合うおかず作りでは個別に取り組むことになり、何を作るのかなかなか決められず、ゆでる試し実習のときに作ったほうれんそうの胡麻和えを作ることにした。「これだったら前にやったし、先生に聞けるから」という理由で決め、自分で考えて工夫しようとする姿はあまり見られなかった。しかしお弁当作りでは、卵焼きを作ると決め、おいしい卵焼きを作ろうと家庭でも何度も試し調理を行った。母親から「もう、毎晩のように卵焼きを食べました。」と聞くほどであった。

<卵焼きを切るA児>



#### A児のワークシートより

##### <お弁当作りの振り返り>

たまごやきは、1回目は油も入れすぎて、しょう油も入れすぎて少し黒くなってしまったけど、2回目は今までの中ですごくいいたまごやきができて、おいしくて色もよかったです。

##### <夏休みの実践に向けて>

しょう油と砂糖の量を少しずつ変えてみて、おいしいたまごやきが作りたい。

## ② 自己有用感を高める指導と評価の工夫

### ア 家庭とのかかわり

#### ○家族からのアドバイス

本題材では、家庭とかかわる工夫として、お弁当のおすすめのおかず、お弁当を作るとき気を付けていること、家庭で採れる野菜についての調査、家庭での試し調理、家庭での実践を取り入れた。「お弁当作り」と聞いて、児童がまずイメージするのは、家族に作ってもらうお弁当である。「いつも入れてもらうあのおかずが作りたい」という思いをもっている児童は多いと考え、家族への調査活動や試し調理を通して、家族から学んだことをしっかりと生かして本実習に取り組めると思われた。①のアでも述べたように、試し調理を家庭で取り組んだこともあり、家族からは具体的なアドバイスを受け、本実習に生かすことができた児童が多く見られた。おすすめのおかずを調査したときには、卵焼きが多く、ある班では全員が卵焼きだったところもあったため、児童が取り組んだおかずは必ずしも家庭のおすすめのおかずにはなっていない。このようにおすすめのおかずが重なってしまったこと、赤屋の旬の食材を取り入れなけ

ればならないことなどから、お弁当の献立を決めるのに、家庭で作られるお弁当の味はあまり生かされなかった。しかし、お弁当作りを通して家族の愛情や苦勞に気付く児童もいた。(資料4)

<資料4 お弁当作り振り返り>

自分のお弁当作りをして良かった。試食する時間もなかった。作りやすかった。お弁当の味は、家族が作ったお弁当よりも、自分で作ったお弁当の方が、おいしかったです。お弁当の味は、家族が作ったお弁当よりも、自分で作ったお弁当の方が、おいしかったです。お弁当の味は、家族が作ったお弁当よりも、自分で作ったお弁当の方が、おいしかったです。

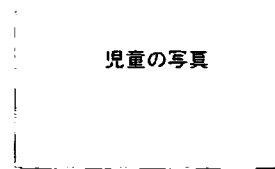
○家庭科だよりの発行

今日の満足度 85 点

家庭科だよりの発行を通して、家庭に理解と協力を得られるようになってきた。家庭科の学習には家庭との連携は欠かせないものであり、指導者がこの学級の担任ではないことなどから、家庭科だよりの発行、写真を入れて児童の取組を紹介したり、協力をお願いしたりしてきた。これにより保護者の方から「家でも作ってくれて、家族で食べました。」「家で何度も練習しました。」などの声も聞かれるようになった。

<資料5 家庭科だよりの発行>

家庭科だよりの発行  
栄養満点弁当大作戦!



イ 評価の工夫

○ワークシートの活用

評価の工夫としては、自己評価カードやワークシートなど様々な学習カードを活用して行った。学習の振り返りカードでは、項目を設定して自己評価するとともに、今日の満足度の欄を設け、その日の取組みの満足度を数値で自己評価してきた。また、グループ内で相互評価させ、自分の取組みを友達に評価してもらうことができたようにした。(資料6)

今日の満足度 85 点

○評価し合う場の設定

本題材では、相互評価し合う場として報告会を設定した。グループで作ったお弁当について報告し合う会である。自分たちのグループで考えたお弁当を、キャッチフレーズをつけて、取り入れた旬の野菜、栄養のバランス、工夫した点などを紹介し、それに対して、聞いている児童は、よいと思った点を中心に伝え合うようにしたところ次のように友達の取組みのよさを見付けることができた。

<資料6 お弁当作り振り返り>

お弁当作り振り返りシート

- お弁当名 (色や味、栄養、見た目など)
- 取り組みの振り返り
 

お弁当作りが楽しかったか	○
お弁当の味がよかったか	○
お弁当の栄養がよかったか	○
お弁当の見た目がよかったか	○
お弁当の作りやすかったか	○
お弁当の持ち運びやすかったか	○
お弁当の持ち運びやすかったか	○
お弁当の持ち運びやすかったか	○
お弁当の持ち運びやすかったか	○
- お弁当の栄養、味のバランス、味の感想、いろいろについて
- 自分の振り返りについて

今日の満足度 100 点

- 友達の取組みに対して
- ・酢の物は、すっぱい味がちょうどよかったです。
  - ・卵焼きの味付けがよかったです。
  - ・野菜炒めがちょうどいい味でした。
  - ・スナップエンドウがなくて、代わりにピーマンを使ったところがすごいです。
  - ・あまった野菜を使っていて工夫していました。
  - ・フルーツゼリーがおいしそうで、食べてみたかったです。
  - ・ご飯に酢が入れてあって、工夫していたと思います。

そして、友達の実践を聞いた後、夏休みの家庭での実践で取り入れてみたいことを発表し合ったが、その中でも友達の実践のよさを取り入れたいという意見も出てされ、友達のよさを認め合ったり、参考にしたりしようとする事ができた。

夏休みの実践に向けて～友達の実践を参考にしたい意見～

- ・ B班のえのきのベーコン巻きを作りたい。
- ・ C班の酢の物を取り入れたい。
- ・ D班のフルーツゼリーがおいしそうだから、作りたい。
- ・ D班のチーズポテトがおいしかったから作りたいと思いました。
- ・ D班のチーズポテトとプチチーズ焼きの作り方を聞いて作りたい。

よさを認めてもらったり、作りたいと言われてたりした児童の中には、うれしそうに作り方を教えたり、「夏休みにもこれを作る。」とうれしそうに伝えたりする姿が見られた。

## (5) 考察

### ① 実践的・体験的な活動を効果的に取り入れた学習展開の工夫について

- ・ お弁当作りという題材は、児童にとってとても楽しみなことであり、意欲を高め、継続することができる題材であった。班で協力して作るため、自分の担当のおかずに対する責任感も高まり、同じおかずの種類でも、詰め方でそれぞれの個性を出すことができる題材である。また、もっとこうしたい、今度はこんなふうに変えてみたいと、発展的に取り組もうとすることができる題材である。
- ・ バランスチェックシートを用いることで、栄養のバランスがとれている食事とはどんな食事であるかを実感としてとらえることができ、大まかではあるが、食品の栄養的な特徴もとらえられるようになってきた。
- ・ 「赤屋の旬を取り入れた栄養満点弁当」という条件を与えたことで、新鮮な旬の素材を意識するという効果があったと考える。
- ・ 前題材から引き続き食を取り扱ったことで、調理の体験を短期間に繰り返し行うことができ、技能が身に付き、高まった。

### ② 自己有用感を高める指導と評価の工夫

- ・ 家庭の協力が得られ、試し調理を行うことにより、具体的なアドバイスをもらい自信をもって取り組むことができた。協力をお願いするだけでなく、児童の実践が分かるように写真などを用いて伝えたことも効果的だった。
- ・ A児のように自分の味にこだわり、今後も追求しようとする姿を見せることができた背景には、みんなのお弁当に入れる卵焼きを自分が作らなければならないという状況や、家庭の協力のおかげで何度も挑戦することができたこと、具体的なアドバイスがあったことなどがあり、見通しや自信がもてたためではないかと考える。
- ・ 友達から認めてもらうことで、自信をもち、次への意欲を高めることができた。

## (6) 今後の課題

- ・ 赤屋の旬を取り入れることと、家庭のおすすめのお弁当のおかずと、両方を取り入れようと欲張りすぎたため、献立を決める際に、困った児童がいた。どれを大切にしたいのか指導者がよ



く見極めていく必要がある。

- ・今回は全家庭の協力が得られたが、いつもそうであるとは限らない。そういう場合の指導計画も考えておく必要がある。
- ・どういうお弁当が「栄養満点弁当」なのかの押さえが甘かった。児童は3食（赤、黄、緑）がそろっていて、野菜が多ければよいととらえているようであった。量的なとらえ方や、油の取りすぎについても、もう少し押さえていく必要があった。

<児童が作ったお弁当>

