

# 子どもの五感を生かした食教育の実践

— ミニマムエッセンシャル料理に視点をあてた授業開発 —

Practice of food education that makes the best use of child's senses

飯田真希\*・横山真智子\*\*・夫馬佳代子\*

IIDA Maki, YOKOYAMA Machiko and FUMA Kayoko

## 1. はじめに

小学校学習指導要領において家庭科の目標は、「衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けるとともに、家庭生活を大切にす的心情をはぐくみ、家族の一員として生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる。」とされており、内容は「A家庭生活と家族」、「B日常の食事と調理の基礎」、「C快適な衣服と住まい」、「D身近な消費生活と環境」の4つで構成されている。

本研究では、「B日常の食事と調理の基礎」の内容である「調理の基礎」の技能に関する調理実習の計画を立て、実際に調理を行う段階を扱うこととする。小学校学習指導要領「家庭」の指導計画の作成と内容の取扱いの2(1)ウ「食に関する指導については、家庭科の特質に応じて、食育の充実に資するよう配慮すること。」とあるように、食育の充実が家庭科教育の中でも重要な位置づけとなってきている。文部科学省の食育の背景と経緯—「食育基本法案」に関連して—(2004)によると、その背景には近年の国民の食生活、子どもたちの食生活の乱れがあり、2005年7月より食育基本法が施行されたことがある。また、「実感を伴った理解」の重要性が言われている。

そこで、本研究では実物に触れて学ぶ経験の少ない現代の子どもたちの五感に着目し、食材を嗅覚・触覚で味わう授業実践を、調理実習の授業の導入として行った。そして、その食材を使って誰でも簡単に調理することができるミニマムエッセンシャル料理を作り、試食することによって、食材を視覚・聴覚・味覚で味わう授業実践が、子どもたちの食への興味・関心を高めることができるのかについて検証する。

## 2. 研究方法

五感を生かした教材、コンピュータソフトを用いた教材開発を行い、予備調査として大学生を対象に授業実践を行う。

この大学生のプレ調査の結果をもとに教材の改良を行い、附属小学校6年1組・2組・3組(120名)を対象に平成22年10月14日より10月29日までの表1の日程で行った。授業に関する指導は、附属小学校の家庭科教諭の協力のもと授業実践に取り組んだ。

表1 附属小学校授業日程

日 時	学級	内 容
10月14日(木) 3時間目	6年1組	「楽しく豊かに食べよう」①
10月21日(木) 3・4時間目		「楽しく豊かに食べよう」②・③
10月18日(月) 4時間目	6年2組	「楽しく豊かに食べよう」①
10月25日(月) 3・4時間目		「楽しく豊かに食べよう」②・③
10月22日(金) 4時間目	6年3組	「楽しく豊かに食べよう」①
10月29日(金) 1・2時間目		「楽しく豊かに食べよう」②・③

\* 岐阜大学教育学部家政教育講座

\*\* 岐阜大学教育学部附属小学校

### 3. 教材開発

#### (1) 食材を触る教材・匂いを嗅ぐ教材の作成

匂いを嗅ぐ教材の作成では、中身が見えない状態の容器に入った食材の匂いを嗅いただけで、つまり嗅覚だけで何の食材が入っているのかということを経験できるよう、次のような教材を作成した。匂いを嗅ぐ教材の中身を写真1、実際の授業で用いた教材を写真2に示す。また、小学校6年生の家庭科の授業実践では、実際に調理を行うことが出来るので、匂いを嗅ぐ教材に用いるものは生の食材のみとした。



写真1 匂いを嗅ぐ教材（中身）



写真2 匂いを嗅ぐ教材（授業で使用）

事前に大学生向けに授業をした際、匂いを嗅ぐ教材では、容器をよく洗ったペットボトルに中身が見えないように新聞紙を巻き付けたものを使用したが、「ペットボトルの中身が見えなくするために用いた新聞紙の匂いが気になる」「ペットボトルに入っていた飲み物の匂いがして、ペットボトルの匂いが臭い」「中身が完全に見えない工夫が必要である」という大学生の意見を参考に、匂いがあまりしない黒いビニール袋を二重にしたものの中に各食材を入れ、袋の先端から太めのストローを入れ、そのストローが袋の中に落ちてしまわないように幾重にも輪ゴムを巻いたものを作成した。ストローを用いたのは、より中身が見えないようにするためである。

触る教材の作成では、中身が見えない状態の容器に入った食材を触っただけで、つまり触覚だけで何の食材が入っているのかを当てるということを体験できるよう、次のような教材を作成した。触る教材の中身を写真3、実際の授業で用いた教材を写真4に示す。



写真3 触る教材（中身）



写真4 触る教材（授業で使用）

大学生用の触る教材では、中身が見えないように黒いビニール袋を使用し、中に入れる野菜は輪切りにした物を使用したが、「触る教材は野菜の元の形が分かるくらい大きい方が良い」「視覚で味わう

ことにも触れた方が良い」などの大学生の意見を参考に、底を切り取り両端に片手が入るほどの穴を空けた段ボールから両手を入れて食材に触り、何の食材かを答え合わせする際には段ボールを持ちあげると中身が見える仕組みの教材を作成した。両端の穴から中身が見えないように、段ボールの内側から黒いビニール袋を穴の上部に張る工夫も行った。中に入れる食材はスーパーに売っている状態、もしくは半分に切ったものを用い、食材の元の形が分かるくらいの大きさのものを使用した。

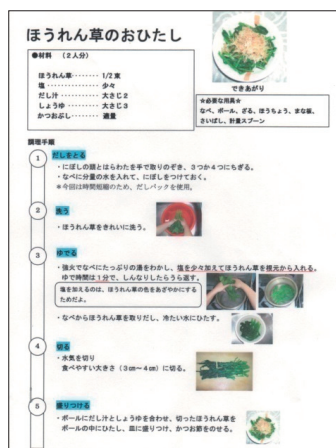
## (2) 調理手順のコンピュータソフトの開発

### ① 補助プリントの作成

調理実習の補助教材としての補助プリント製作を行った。補助プリントの一部を資料1から資料5に示す。

補助プリントの製作は、附属小学校が使用している東京書籍新編「新しい家庭5・6」を参考にレイアウトを考えた。

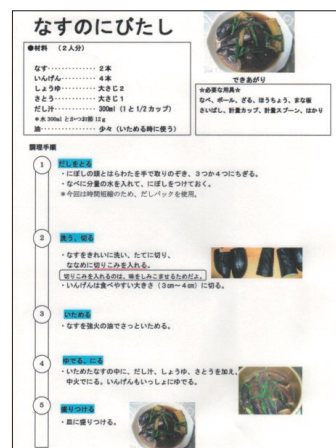
補助プリントには、重要となる箇所に赤い下線を引き、目で見て分かりやすい工夫を行った。材料は、調理実習で児童が実際に調理する分量の2人分を示した。ほうれん草のおひたし・なすのにびたし・ナメコのみそ汁・具だくさん汁の調理手順にある『だしをとる』では、『にぼしの頭とはらわたを手で取りのぞき、3つか4つにちぎる。なべに分量の水を入れて、にぼしをつけておく』という小学校の家庭科で指導するだしの取りかたを紹介しているが、その下に『\*今回は時間短縮のため、だしパックを使用。』という注意書きを載せた。今回の調理実習ではミニマムエッセンシャルの視点から調理実習を行うため、調理をより簡単に短時間で完成させるためである。ミニマムエッセンシャル料理とは、①技術が簡単で失敗しにくい。②短時間で調理できる。③調理器具が少ない。④季節を問わない。⑤栄養素のバランスがとれる。⑥誰にも好まれる。⑦応用範囲が広い。⑧変化をつけやすく、飽きない料理のことをいう。調理実習で行った料理を家庭でも簡単に実施できるようにミニマムエッセンシャル料理を取り入れた。補助プリントにある角丸四角形は、各調理のポイントを示した。ほうれん草のおひたしは『塩を加えるのは、ほうれん草の色をあざやかにするためだよ』きんぴらごぼうは『ゴボウを水につけておくのは、あくという苦みやしぶみを取りのぞくためだよ』『水をしっかり切らないと、いためたときに油がとんで危ないよ』なすのにびたしは『切りこみを入れるのは、味をしみこませるためだよ』ナメコのみそ汁は『みその風味を大切にするため、みそを入れてから長くにはいけないよ』具だくさん汁は『ゴボウを水につけておくのは、あくという苦みやしぶみを取りのぞくためだよ』である。



資料1  
ほうれん草のおひたし  
レシピ



資料2  
きんぴらごぼう  
レシピ



資料3  
なすのにびたし  
レシピ



### ③ コンピュータソフトの作成



図1 全体の目次

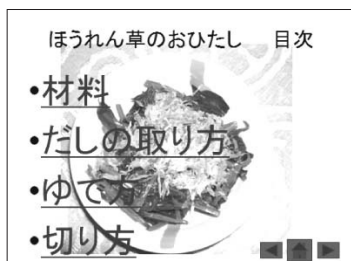


図2 ほうれん草のおひたし 目次



図3 きんぴらごぼう 目次

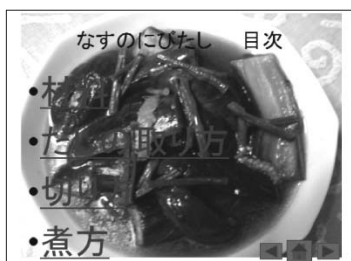


図4 なすのびたし 目次



図5 ナメコのみそ汁 目次



図6 貝だくさん汁 目次

コンピュータソフトに用いる動画の製作で作成した動画を用いたコンピュータソフトの製作について述べる。ページは6ページで構成した。それぞれのスライドを図1から図6に示す。図1の全体の目次のページでは、ほうれん草のおひたしの写真をクリックすると『ほうれん草のおひたし』の目次のページに移動するように、きんぴらごぼうの写真をクリックすると『きんぴらごぼう』の目次のページに移動するように、なすのびたしの写真をクリックすると『なすのびたし』の目次のページに移動するように、ナメコのみそ汁の写真をクリックすると『ナメコのみそ汁』の目次のページに移動するように、貝だくさん汁の写真をクリックすると『貝だくさん汁』の目次のページに移動するように設定した。児童が興味を持つようにスマイルの図形を使い、雲形吹き出しに説明を加えた。

図2『ほうれん草のおひたし』の目次では、『材料』の文字をクリックすると材料を説明する動画が流れ、『だしの取り方』の文字をクリックするとだしの取り方を説明する動画が流れ、『ゆで方』の文字をクリックするとゆで方を説明する動画が流れ、『切り方』の文字をクリックすると切り方を説明する動画が流れる構成にした。全体の目次に用いた写真と同じものを用いた。また、このページからホームのマークのボタンをクリックすると全体の目次のページに戻るようになり、戻る矢印をクリックすると一つ前のページに戻るようになり、進む矢印をクリックすると一つ先のページに進むように設定した。

図3『きんぴらごぼう』の目次では、『材料』の文字をクリックすると材料を説明する動画が流れ、『切り方』の文字をクリックすると切り方を説明する動画が流れ、『いため方』の文字をクリックするといため方を説明する動画が流れる構成にした。全体の目次に用いた写真と同じものを用いた。

図4『なすのびたし』の目次では、『材料』の文字をクリックすると材料を説明する動画が流れ、『だしの取り方』の文字をクリックするとだしの取り方を説明する動画が流れ、『切り方』の文字をクリックすると切り方を説明する動画が流れ、『煮方』の文字をクリックすると煮方を説明する動画が流れる構成にした。全体の目次に用いた写真と同じものを用いた。だしの取り方の説明に用いた動画は、ほうれん草のおひたしのだしの取り方の説明に用いた動画と同じものを用いた。

図5『ナメコのみそ汁』の目次では、『材料』の文字をクリックすると材料を説明する動画が流れ、『だしの取り方』の文字をクリックするとだしの取り方を説明する動画が流れ、『切り方』の文字をクリックすると切り方を説明する動画が流れ、『みそ汁の作り方』の文字をクリックするとみそ汁の作り方を説明する動画が流れる構成にした。全体の目次に用いた写真と同じものを用いた。だし

の取り方の説明に用いた動画は、ほうれん草のおひたし・なすのにびたしのだしの取り方の説明に用いた動画と同じものを用いた。

図6『具たくさん汁』の目次では、『材料』の文字をクリックすると材料を説明する動画が流れ、『だしの取り方』の文字をクリックするとだしの取り方を説明する動画が流れ、『切り方』の文字をクリックすると切り方を説明する動画が流れ、『汁の作り方』の文字をクリックすると汁の作り方を説明する動画が流れる構成にした。全体の目次に用いた写真と同じものを用いた。だしの取り方の説明に用いた動画は、ほうれん草のおひたし・なすのにびたし・ナメコのみそ汁のだしの取り方の説明に用いた動画と同じものを用いた。目次のページはこのページが最後のため、このページはホームのマークのボタンをクリックすると全体の目次のページに戻るようになり、戻る矢印をクリックすると一つ前のページに戻るよう設定した。

#### 4. 題材構想

第1時では五感の中でも主に嗅覚・触覚を使って実際に食材に触れ、その食材を用いた調理を行うための調理計画を立てる活動を行う。学習指導案は表2に示す。

本時の目標を「五感を使って食材のよさに気づき、おいしくて簡単な秋の食材を取り入れた献立を工夫することができる」とし、児童の学習課題を「おいしくて簡単な秋の食材を使った献立を工夫するにはどうしたらよいだろう」と設定した。

導入では、事前アンケートの記入後、嗅覚・触覚に注目しながら中身が見えない容器に入った食材を触り、匂いを嗅いで、何の食材が入っているのかを考える活動を通して、嗅覚・触覚だけで食材を判断することの大切さに気づかせる。食材はにんじん・ほうれん草・ごぼう・なす・しいたけを用いる。ここで用いた食材は生の食材ということに気づかせ、今回はこの食材を使って調理することによって生の食材・調理中・調理した後の食材を比べることを伝え、調理実習への意欲を持たせる。

展開の前半では、秋の味覚を取り入れた献立の写真を見て、栄養的に足りない献立や食材を考える活動を通して、ここでは汁物や野菜料理が足りないことに気づく過程から、導入で用いた食材を使い、汁物と野菜料理を作りたいという意欲を向上させる。

展開の後半では、教師が調理しているVTRを視聴し、どうすれば簡単に素早く作れるのかを考える活動を通して、調理の具体的なイメージを持ち、グループでどんな料理を作るのかを話し合い、調理計画を立てる。ここでは2グループに1台のパソコンを用意し、つまずいたところを各自確認出来るようにしておく。

まとめでは、本時の振り返りを行い、児童に本時用いた食材を使って調理することに興味を持たせ、次回の授業(調理実習)に必要な持ち物の確認を行う。実際に必要な食材を具体的に示し、次回どのくらいの量を作ればいいのかという目安とする。

表2 1/3時間 学習指導案

	主な学習活動	主な指導・援助
つかむ (15分)	<p>*事前アンケートの記入を行う。</p> <p>1. 中身が見えない容器に入った食材を触り、匂いを嗅いで、何の食材が入っているのかを考える。 (にんじん、ほうれんそう、ごぼう、なす、しいたけ)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・嗅いだ事のある匂いがある。</li> <li>・土のような匂いがある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材の匂いに触れながら、秋の食材を手と鼻で感じるように声かけを行う。 (秋の食材が入っていることに気づかせる)</li> <li>・学習プリント1を配布。</li> </ul>
考える (15分)	<p>おいしくて簡単な秋の食材を使った献立を立てるにはどうしたらよいだろう</p> <p>2. 秋の味覚について学び、ある献立の写真を見て、栄養的に足りない食品を考える。 ・汁物、野菜料理が足りない。</p> <p>3. 教師が調理しているVTRを視聴し、どうすれば簡単に素早く作れるのかを考える。 (ほうれん草のお浸し、きんぴらごぼう、茄子の煮浸し、なめこのみそ汁、具沢山汁のVTRを用意し、児童の興味・関心の高いものを選択して視聴する。)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜を細かく切っている。</li> <li>・下ごしらえを終えてから炒めている。</li> <li>・火は強火になっている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実態に応じて教科書の裏表紙などを参考にさせる。 (五大栄養素、一汁三菜の観点)</li> <li>・VTRに注目する視点を与える。 (手元、火加減、野菜の大きさ、調理手順など)</li> </ul>
工夫する (10分)	<p>4. 教師のVTRを参考に、グループでどんな調理を行うのか話し合う(導入で用いた食材を1品は使うことを条件とする)。</p> <p>5. 調理計画を立てる(調理の分担、使用する食材を決める)。 ・学習プリントに必要な食材などの記入を行う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループに1台のパソコンを用意し、興味を持った献立を自由に視聴できるようにする。</li> <li>・学習プリント2を配布。</li> </ul>
まとめる (5分)	<p>6. 本時のまとめを行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・次回は香りのよいきのこと類を使った調理を行いたい。</li> <li>・野菜を炒める時は固い野菜から炒めて調理時間を有効に使いたい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実際に必要な食材を具体的に示す。(ごぼう1/2本、ほうれん草1/2束などを提示する。)</li> </ul> <p>◇評価規準 【創意工夫：秋の野菜を組み合わせ献立を工夫している。】</p>

表3 2~3/3時間 学習指導案

	主な学習活動	主な指導・援助
つかむ・考える (20分)	<p>1. 身支度、手洗い、材料、分量、調味料、調理用具などの確認を行う。</p> <p>2. 前時の振り返りを行う。 ・教師が調理しているVTRを視聴し、どうすれば簡単に素早く作れるのかを確認する。 ・野菜を細かく切る。 ・火を強火にする。 ・固い野菜から順に調理する。 ・前回触って匂いを嗅いだ食材を思い出して、調理後はどのように変化するか予想を立てる。 ・調理後は香りが強くなる。 ・調理後は柔らかく美味しくなる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・包丁の取扱いは十分注意する。</li> <li>・学習プリント3を配布。</li> <li>・VTRをポイントごとに停止させ、考える視点を与える。(にんじんより、ごぼうを先に炒めるのはどうしてか、など。)</li> <li>・前回と同じ食材を用意しておき、調理前と調理後を比較できるようにしておく。</li> </ul>
工夫する (40分)	<p>秋の食材を使って、おいしくて簡単な調理をしよう</p> <p>3. 準備が整ったグループから調理にとりかかろう。 ・簡単に素早く作るポイントを意識しながら調理を行う。 (ほうれん草のお浸し、きんぴらごぼう、茄子の煮浸し、なめこのみそ汁、具沢山汁など)</p> <p>4. 試食する。</p> <p>5. 片づけを行う。</p> <p>6. まとめを行う。 ・秋の食材は香りのよいものが多いが、調理をすることによってさらに風味が増すことが分かり、美味しく調理することができた。 ・工夫して手早く作ることができたので家庭でも行いたい。 *事後アンケートの記入を行う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2グループに1台のパソコンを用意し、つまずいたところを各自確認出来るようにしておく。</li> <li>・試食の観点を与える。 (火はきちんと通っているか、野菜の大きさは適当か、など。)</li> </ul>
まとめる (30分)		<p>◇評価規準 【技能：秋の食材を使って、五感を働かせながら工夫して調理することができる。】</p>

第2時では五感の中でも主に味覚・視覚・聴覚を使って調理を行う活動を行う。学習指導案は表3に示す。

本時の目標を「秋の食材を使っておいしくて簡単に調理するためには、食材の大きさや調理手順を工夫することが大切であることに気づき、進んで調理することができる」とし、児童の学習課題を「秋の食材を使って、おいしくて簡単な調理をしよう」と設定した。

導入では身支度、手洗い、材料、分量、調味料、調理用具などの確認を行い、前時を振り返る。前時、嗅覚・触覚を使って野菜に触れる活動を行ったことから、本時は前時と同じ野菜を用いて、味覚・視覚・聴覚を意識して調理を行うことを確認する。

展開の前半では、学習課題を意識しながら児童が前時計画を立てた調理を行う。2グループに1台のパソコンを用意し、つまずいたところを各自確認出来るようにしておく。

展開の後半では、前回と同じ食材を用意しておき、食材当てゲームを通して調理前と調理後の食材の変化を五感で感じる活動を行う。

まとめでは、味覚・視覚・聴覚を意識して調理を行った気づきなどを中心に本時の振り返りを行い、感想などを交流から調理中の工夫などを価値づける。最後に事後アンケートの記入を行う。

## 5. 授業実践

「楽しく豊かに食べよう」第1時では、導入用いた食材当てゲームでは、「何か匂いがある」「匂いだけで分かった」といい、何度も食材の匂いを嗅ぐ児童の姿が見られた。答え合わせを行うと、すべての班が自分の班に用意された食材を正解することが出来た。調理計画を立てる場面では、秋の献立

を意識した写真を示すと、「これ、先生が実際に作ったの」などの驚きの声があがった。次に、足りないものを聞くと、「醤油」「ポン酢」「ふりかけ」などの発言が得られたため、栄養の観点から考える視点を与えるため、写真の献立を「これは肉」「これは魚」と順に説明した。その後、「みそ汁」「野菜」などの発言が得られ、示した写真の献立を完成させるために調理実習で主菜と汁物を作るとよいことに気づかせ、コンピュータソフトの使い方の説明を行った。その後行った調理計画を立てる活動でのコンピュータソフトの使用状況は、2つのグループで1台のコンピュータを使用するように指示したため、スムーズに大多数の児童が使用出来た。コンピュータによっては、音量が小さいものもあったため、「静かにして」と周りの児童に注意を促している児童の姿が見られた。

「楽しく豊かに食べよう」第2・3時では、ほうれん草の調理では、「塩ひとつまみってどれくらい」「もっと塩を足した方がいいんじゃない」「ほうれん草はこのまま茹でるの」「ほうれん草は切らずに茹でるんだよ」「ほうれん草は沸騰してから入れるんだよ」「強火だよ」という児童の呟きを聞くことが出来た。きんぴらごぼうの調理では、ごぼうの皮の処理は土や泥を落とす程度にタワシで擦るほどでも良いが、皮むきをピーラーで行っている児童や、茶色い皮が無くなるまでタワシでゴシゴシ洗っている児童の姿が見られた。ごぼうのさがきは細く長く切ることが出来ている児童が多かった。調理の片づけ後、まとめのプリント記入の段階で、匂いを嗅ぐ教材と触る教材を使った食材当てゲームの準備をしていると児童から「またやるの」「二か所に分かれてやるの」と教材に興味を示す呟きを聞くことが出来た。食材当てゲームでは、「ピーマン」「にんじん」「きゅうり」「分かった、これほうれん草だ」「ごぼうだ」などの発言を聞くことが出来た。最後にこの授業の振り返りとして、生の野菜と調理した野菜の変化についての交流を行った。きんぴらごぼうを調理した児童からは、「ごぼうは触ったときはガサガサしていたけど、料理したときはとっても炒めやすくて見た目が良くなった」という発言が得られた。にんじんを調理した児童からは、「生のにんじんはオレンジ色だったが、調理したことにより鮮やかなオレンジ色に変わった」という発言が得られた。ほうれん草を調理した児童からは、「ほうれん草は茹でることで色が鮮やかになった」という発言が得られた。なすのびたしを調理した児童からは、「なすは調理しても色は紫色でけっこう綺麗な色でした」という発言が得られた。具たくさん汁を調理した児童からは、「しいたけは、柔らかくなって、味が凄くしみ込んでいた」という発言が得られた。

## 6. 子どもの学びの推移（事前、事後アンケート及び学習プリントの分析）

子どもの実態として、児童Aの学びの変化を事前・事後アンケート、各時間の学習プリントを通して見ていく。



写真5 授業の様子



写真6 授業の様子



写真7 授業の様子



写真8 授業の様子



写真9 授業の様子



写真10 授業の様子



児童Aの事前アンケートを図7に示す。児童Aは問1「あなたはなまの野菜にさわったことがありますか」問2「あなたはなまの野菜のにおいをかいだことがありますか」の問いには共に「はい」と答えており、問3「あなたは学校の調理実習で作った料理を家庭でも作っていますか」の問いには「いいえ」と答え、その理由は「めんどくさかったから」である。野菜に触れる機会はあるものの調理を行うことは面倒くさいと認識していることが分かる。

次に児童Aの学習プリントを図8、図9にそれぞれ示す。児童Aは学習プリントの記入状況が良く、授業には積極的に参加している様子が分かる。事前アンケートでは面倒くさいからという理由で家庭では調理を行っていない児童Aだが、学習プリント2の活動内容の振り返りでは調理実習を通して「みんなが自分の仕事を見つけていっしょうけんめいにやっていた、たのしかったので家でもやりたい」と記入していること、図10の事後アンケートの問3「今回の調理実習で作った料理を家庭でも作りしたいと思いますか」で「はい」と答え、その理由を「すごく作るのも楽しいしおいしかったから」と答えている様子から、この学習は児童Aにとって、調理を行うことの成功体験を与え、家庭で調理を行う意欲を高めたと考えられる。

## 7. おわりに

本研究では、子どもの五感を生かした食教育の教材開発・実践を行った。

教材の開発では、実際に食材を嗅覚・触覚を使って学ぶ食材当てゲームの開発を行った。その食材を使って誰でも簡単に調理することができるように、補助教材としてのコンピュータソフトを開発し、児童のつまずきに応じて調理技能を学べるようにした。

開発教材を使った授業後に、調理実習で習った調理を家庭で行っていない児童であっても、この学習を通して家庭での調理の意欲を高めた児童が多かった。しかし、今回の調理実習が失敗体験に終わってしまい家庭での調理の意欲が低下した児童もみられた。

今回開発した教材は、簡単で興味や意欲を持たせた児童が多く見られたが、そうでない児童もいた。したがって、今後はすべての児童にとって成功体験となるような教材の開発が求められる。

なお、教材開発にあたり調理実習に関するご助言を賜りました長野宏子先生に深謝申し上げます。

1) 畑江敬子「食生活の現状と食育の推進」、『食料白書』2005

1. あなたはなまの野菜をさわったことがありますか。 (○) はい ・ ( ) いいえ  
 2. あなたはなまの野菜のにおいをかいだことがありますか。 (○) はい ・ ( ) いいえ  
 3. あなたは学校の調理実習で作った料理を家庭でも作っていますか。その理由も書いてください。  
 ( ) はい ・ (○) いいえ  
 理由 めんどくさかった

図7 児童A 事前アンケート

手順	手順
0分 材料、必要な用具を準備する。 たしをどる 洗う切る 野菜をうめはぶき みそをかける 盛りつける	0分 材料、必要な用具を準備する。 洗う切る いためる 盛りつける

活動内容の振り返り  
野菜のにおいをかいだから家でできるような食べ物のおいしかった

図8 児童A 学習プリント1

見た目… (●) ○ △	見た目… (●) ○ △
味… (●) ○ △	味… (●) ○ △
片づけ… (●) ○ △	片づけ… (●) ○ △

活動内容の振り返り  
みんなが自分の仕事を見つけていっしょうけんめいにやっていた、たのしかったので家でもやりたい。

図9 児童A 学習プリント2

1. 食べ物をかじる学習では、さわったり、においをかぐことは必要だと思いますか。 (○) はい ・ ( ) いいえ  
 2. コンピュータ教材は調理の学習に必要だと思いますか。 (○) はい ・ ( ) いいえ  
 3. 今回の調理実習で作った料理を家庭でも作りしたいと思いますか。その理由も書いてください。  
 (○) はい ・ ( ) いいえ  
 理由 すごく作るのも楽しいしおいしかったから

図10 児童A 事後アンケート

