

家庭・技術家庭科学習指導委員会

一 テーマ

一人ひとりの子どもに生きる力を育む家庭科・技術家庭科の学習指導のあり方

二 テーマ設定の理由

学習指導要領の趣旨である「生きる力」を「自ら伸びる力」ととらえ、この力をどのように定着させていくか、研究を深めてきている。そこで、今年度も昨年度に引き続き、ICT の活用（タブレット）を柱に置き、今まで進めてきた教材や題材展開、学習したことを生活で生かすためにはどうすればよいかを考えることとした。

三 研究の経過

教育課程研究協議会の事前授業（豊殿小）「すずしく快適に過ごす着方と手入れ（下着の役割）」を参観、教育課程研究協議会では、「家族への思いをこめたこんだてを立てよう」の実践報告を通して、主に家族の実態に合わせたテーマを持たせて活動することにより学習意欲が持続することやICT機器の活用を有効に活用することで学習活動を容易に行う工夫について学ばせていただいた。委員会ではタブレットを活用した授業実践を報告し合い、コロナ禍で授業形態が制限される中だからこそ、有効な活用方法を考え、実践を通して提案してきた。

1 研究テーマ

「学んだ知識・技能が、生活の中で活かした実践につながる家庭科学習のあり方」

2 研究テーマ設定の理由

本校の児童は、友達の考えを素直に受け入れたり、教師の指示に対しても素直に応じて行動したりできる児童が多く、笑顔いっぱい学校生活を送っている。

本校の児童の様子を見ると、家庭科学習が好きな児童が多く、様々な活動に意欲的に取り組む姿がある。また、学んだことを家庭で実践したことのある児童の割合も比較的高い。

しかし、学習指導要領で示されている「生活の中から問題を見だし、課題を設定し、それを解決する力」や、「よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造しようとする態度」が身についているかといえば、必ずしもそうとはいえない実態がある。実践が授業の課題として出された1回で終わってしまう児童もいるし、継続して実践している児童も、家庭の中で役割分担が決まっていたり自分の仕事として行っていることが多く、家庭科の学習で得た知識・技能が今の生活をよりよくしていこうという意欲になかなか結びつかないのが現状である。

また、給食センターから依頼された希望献立を考えると、自分の好きなメニューを羅列するだけの児童も少なくない。自分の好みが一番優先され、家庭科で学んだ栄養素についての学習を生かし、バランスのとれたメニューを考えることができる児童は残念ながら少数である。児童の多くは、調理や裁縫などの実技をすることの楽しさで満足し「おもしろかった」で学びが完結してしまい、習得した知識や技能を活かして、自分の生活をよりよいものに改善しようという実践につながっていないのである。

このような本校の実態をふまえ、児童が主体的に学び知識・技能を獲得し、学びが生きた実践につながっていく家庭科学習の指導のあり方を探っていきたい。

3 学習指導案

(1) 題材名 「家族への思いをこめたこんだてを立てよう」

(2) 題材設定の理由

児童の実態

6年2組の児童は、家庭科で学習したことを日常生活の中で取り入れ、実践している児童の割合が約90%と非常に高く、家庭生活に目を向け、家族の一員として協力し、役割をもって生活している。

また、食に関するアンケート調査では、食事に関する仕事やお手伝いを毎日している児童が約半数を占め、日々家庭で食事に関する仕事に積極的に関わっていることが明らかになってきた。仕事の内容の大半は、米とぎや配膳、後片付けなどであるが、中には、授業で学んだことを生かして自分から進んで一人で食事作りをしている児童もいる。しかし、一方では食事に関する仕事やお手伝いはほとんどしていないという児童もおり、意欲や技能面において個人差が大きいことがうかがえる。

さらに、日常の食事で児童自身が心がけていることについては、好き嫌いせずにバランスよく食べる、残さず食べる、一日3食食べる、家族と一緒に食べること等の大切さを感じている児童が多いこともわかった。しかし、給食の様子を見ると、栄養バランスの偏った食事のとり方をしている児童や残食が多い児童もおり、頭では理解していても実践に結びついていない姿も見られる。また、いろいろな食品を組み合わせることで食べるということについては、必要性を理解して実践している児童が少ないこともわかってきた。

教材の価値

本題材は、食生活に関わる学習領域の中の最後に位置付けられた題材である。ゆでる調理・いためる調理や五大栄養素など、これまでに学んできた知識・技能を生かしながら、自分自身の学びを確認し、成長を実感し、達成感をもつことができるように学習過程を工夫していく。

これまでの学習を生かし、栄養のバランスのとれた1食分の献立を考え、調理することを通して、食事の役割の大切さを理解し、日常の生活から問題を見いだして課題解決したり、生活を工夫し実践しようとするすることをねらいとしている。

学習指導

導入では、家庭での食事作りの工夫を聞き取ったり、食事調べをしたりすることを通して、自分自身や家族の食生活についてふり返り、関心を持たせるところから始める。そして、家庭での調べ学習をもとに家族の食事の傾向や好み、工夫や課題等を見だし、各自テーマを持って家族に向けた1食分の献立を考えて家庭で調理実践をする。対象を家族とし、テーマを持たせることによって、課題や目的意識を持ちながら、より具体的な工夫を考え、家庭生活をよりよくしていこうとする意欲を高めさせたい。

指導にあたっては、栄養のバランスについて学習する場面や1食分の献立を作成する際にはICTを活用し、3つの食品のグループや五大栄養素に色分けしたデジタル付箋を画面上で操作することによって、食品やメニューを手軽に入れ替えながら修正を加えたり、視覚的にとらえたりできるようにする。栄養素の識別や栄養バランスについて考えたり、見直したりすることを容易に行うための手立てとしてICTを有効活用する。

題材のねらい

学んだことを自身の生活につなげ、生かしていく力を身に付けていくために、家族や家庭、生活との関連を意識した題材展開の工夫をする。それぞれの家庭の実態に合うテーマを設定し、家族への思いをこめた献立作りを通して、相手意識を持ちながら自分なりに工夫し、家庭生活をよりよくしていこうとする実践力を育むことを願い、本題材を設定した。

(3) 題材の目標と評価規準

【目標】

- ① 献立を構成する要素がわかり、栄養を考えた1食分の献立作成の方法や調理の基礎について理解するとともに、それらにかかわる技能を身に付ける。
- ② 1食分の献立について栄養バランスを考え工夫することや、おいしく楽しく食べるために日常の食事の仕方を考え工夫することについて問題を見だし、課題を設定し、さまざまな解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。
- ③ 栄養を考えた1食分の食事やおいしく楽しく食べるための調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、ふり返って改善したりして、生活をよりよく工夫し実践しようとする。

【評価規準】

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none">・ 献立を構成する要素が分かり、1食分の献立作成の方法について理解している。・ 調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。・ 材料に適したゆで方、いため方を理解しているとともに、適切にできる。・ 食事の役割が分かり、日常の食事の大切さと食事の仕方について理解している。	<ul style="list-style-type: none">・ 1食分の献立の栄養のバランスや食事の仕方について問題を見だして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。	<ul style="list-style-type: none">・ 家族の一員として、生活をよりよくしようと、栄養を考えた食事について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、ふり返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとしている。

(4) 題材展開の概要

時間	ねらい・学習活動	評価規準・評価方法		
		知識・技能	思考・判断・表現	主体的に取り組む態度
調べ活動・家庭学習	<p>食事作りの時に大切にしていることは何だろう</p> <p>○食事を作る際、お家の方が大切にしていることや工夫していることを理解することができる。</p> <p>・お家の方にインタビューし、食事作りのポイントを調べる。</p>			
1	<p>どのような料理や食品を組み合わせると食べるとよいだろう</p> <p>○家庭でインタビューしてきたことや給食の献立をもとにして、1食分の献立の栄養のバランスや食事のとり方について課題を設定することができる。</p> <p>・インタビューしてきた食事作りのポイントや工夫をテキストマイニングを活用してデータ分析し、全体の傾向、大事なポイントをとらえる。</p> <p>・給食の献立に使用されていた食材を五大栄養素に分類し、栄養バランスを確認する。【ICT活用】</p>	<p>献立を構成する要素が分かり、1食分の献立作成の方法について理解している。</p>	<p>1食分の献立の栄養のバランスや食事の仕方について必要なことを見いだして課題を設定している。</p>	
<p>題材を貫くめあて：1食分のこんだてを立てるには、どのようなことに気をつけたらよいのだろう</p>				
2	<p>どのようにこんだてを手直しするとよいのだろう</p> <p>○教師が提示した1食分のモデル献立の問題点や課題をとらえ、よりよい献立にしていくための改善ポイントについて考え、理解することができる。</p> <p>・前時に扱った給食の献立について振り返りながら、献立作成のポイントや改善方法について考える。</p> <p>・栄養バランス、いろどり、食品数や種類等の視点から献立を見直す。【ICT活用】</p>	<p>献立を作成する要素がわかり、1食分の献立作成の方法について理解している。</p> <p>指導に生かす評価</p>		

調べ活動・家庭学習	食事調べと家族ウォッチングをしよう ○1食分の献立の栄養バランスや食事の仕方について課題を見いだすことできる。 ・家庭の食生活を見つめ、自分の家庭の食事の傾向や家族の生活の様子、好み、問題点等を調べる。			
3	食事調べと家族ウォッチングをもとに、1食分のこんだて作りに向けて、テーマを設定しよう ○家族に向けた1食分の献立作りのテーマを設定することができる。 ・家族の生活の様子、健康や好み、要望、問題点等の視点からテーマを考える。 ＊相手意識を持った献立作りになるようにする。		1食分の献立の栄養のバランスや食事の仕方について問題を見出して課題を設定している。	家族の一員として、生活をよりよくしようと、栄養を考えた食事について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。
4	家族のために1食分のこんだてを立てよう ○家族へ思いを込めた栄養のバランスを中心とした1食分の献立を作成し、自分の立てた献立をふり返る。 【ICT活用】	献立を構成する要素がわかり、1食分の献立作成の方法について理解している。 記録に残す評価		
5 本時	家族へのこんだてをさらに工夫しよう ○作成した献立について、栄養バランスを確かめ、手直しのポイントに沿って解決方法を考え、改善することができる。 ・友達とアドバイスし合いながら、食品を入れかえたり加えたりして献立を工夫する。 【ICT活用】		家族へ思いを込めた1食分の献立を栄養バランスなどについて様々な解決方法を考え、工夫している。	
6	家庭実践に向けて計画を立てよう ○家庭で実践するための調理計画について理解することができる。 ・各自家庭での調理計画を立てる。 ・家族と楽しく食事をするための工夫について考える。	調理に必要な材料の分量や手順がわかり、調理計画について理解している。		家族の一員として、生活をよりよくしようと、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返って改善したりしようとしている。

家庭実践	家族へ思いを込めて調理をしよう ○家族へ思いを込め、調理計画に沿って適切に調理することができる。 ・各家庭で調理をし、家族との食事を楽しむ。	材料に適したゆで方、いため方を理解しているとともに適切にできる。 食事の役割が分かり、日常の食事の大切さと食事の仕方について理解している。		
7	家庭での調理の報告会をしよう ○栄養のバランスや食事の仕方など課題解決に向けた一連の活動について、実践を評価・改善し、考えたことをわかりやすく表現することができる。 ・実践や学びをふり返り、できるようになったことや自分が成長したことについて考える。		家庭での実践を評価し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。	家族の一員として、生活をよりよくしようと、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとしている。
8	実践のレポーターを増やそう ○じゃがいもや加工食品など身近な食品を使ったおかずの調理計画について理解することができる。 ・目的に応じたゆで方やいため方、食品の選び方・保存の仕方について学習する。	調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。		
9 10	○じゃがいもや加工食品などの食品を使ったおかずの調理の仕方を理解し、調理することができる。 ・じゃがいもや加工食品を用いて調理をする。 *皮のむき方、じゃがいも調理についての知識技能の習得をねらいとする。(＊じゃがいも・・・指定教材)	材料に適したゆで方、いため方を理解しているとともに適切にできる。		家族の一員として、生活をよりよくしようと、じゃがいもや加工食品などの調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。

(5)本時案

ア 本時に関わる教材研究

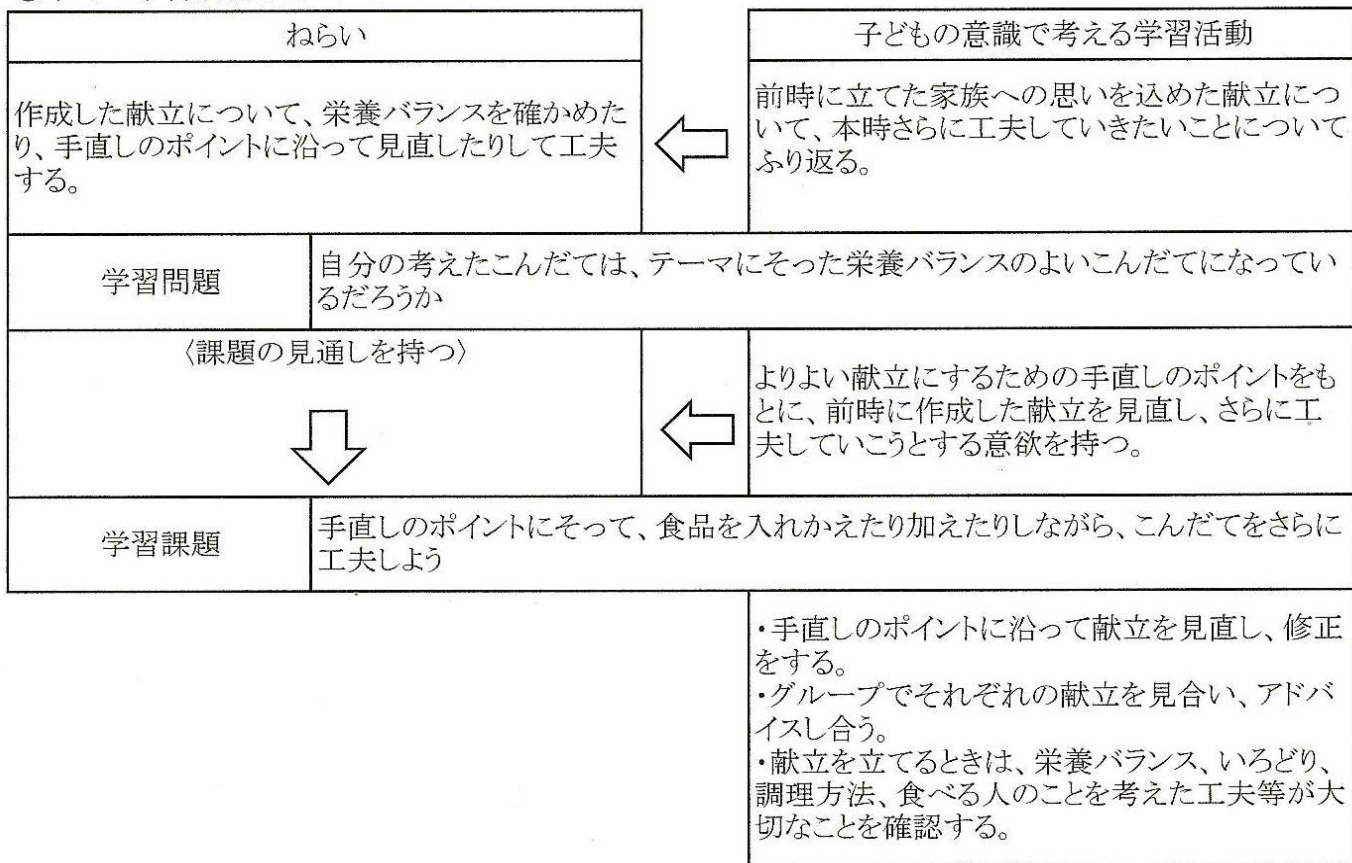
①本時でつける力

家族への思いを込めた献立を栄養のバランス等を考えて見直し、工夫する。

②児童の実態

・家族の生活スタイルや家族構成をもとに、家庭の食事の傾向や家族の健康や好み、問題点について考え、課題をもっている。
 ・栄養のバランスを考えて食事をとったり、栄養バランスを整えて献立を作成したりすることの大切さを理解している。

③本時の学習活動とそのねらい



④つまずきの予想と指導の手立て

・不足している栄養素を補うための食品が思いつかず、何を加えたらいいかわからない。
 ・いろいろをよくするための食品が思いつかない。
 ・食品の分類の仕方がわからない。
 ・作成した献立の課題や工夫が考えられない。



〈手だて〉
 ・給食の献立や教科書をもとにして作成したメニュー表や食品分類表を参考にして考えさせる。
 ・考えを広げたり深めたりすることができるように、グループの友だちと見合い、アドバイスをしたり、工夫やよさを伝え合わせたりする。
 ・家族へどのような思いを込めるのかを確認し、栄養バランス、いろいろ、調理方法などの視点で、献立の見直しをさせる。

⑤大切に扱いたい学習内容

家庭での食生活に関する調べ学習をもとにして、各自がテーマを設定し、相手意識をもって課題解決をする学習を仕組むことによって、学校での学習が個々の実践につながり、家庭生活で生かしていけるようにする。

イ 主眼

家族への思いを込めた献立を立てた子どもたちが、献立の手直しのポイントをもとに見返したり、友だちとアドバイスをしあったりする活動を通して、食品を加えたり入れかえたりしながら、より自分の家庭のテーマに合った献立になるように改善することができる。

ウ 本時の位置 (10時間扱い中の第5時)

前時：個々のテーマに沿って家族への思いを込めた献立を立て、作成した献立についてふり返る。

次時：家庭での実践に向けて調理の計画を立てる。

エ 指導上の留意点

- ・食品の栄養素を確認したり、メニューや食品を入れかえたりできるように、食品の栄養分類表やメニュー表などを準備しておく。
- ・一人一台端末を活用して、グループのメンバー同士が友だちの献立のページを閲覧したり、コメントを入力したりできるように、グループごとに課題を配布し共同編集できるようにしておく。
- ・前時に立てた献立と本時に改善した献立の比較ができるように、前時の献立を印刷して配布しておき、改善点や工夫箇所が明確になるようにする。

オ 展開

段階	学習活動	予想される児童の反応	教師の指導 評価	時間
	1 自分の考えた献立を見返し、さらに工夫していきたいことなどについてふり返る。	<ul style="list-style-type: none"> ・前回の時間は、自分のテーマをもとにして献立をつくることができた ・前の時間になんとか献立は作ったけれど、もうちょっと直したいな ・五大栄養素がすべて入るように献立を考えたよ 	<ul style="list-style-type: none"> ・前時の学習をふり返らせ、献立作成のポイントを確認する。 【献立作成のポイント】 ① 栄養バランス ② いろいろ ③ 調理方法 	5
		<p>学習問題：自分の立てたこんだては、テーマにそった栄養バランスのよいこんだてになっているだろうか</p>		
		<ul style="list-style-type: none"> ・もう少し見た目がよくできるといいかな ・野菜が緑色のものしかないから、もう少し明るい色を入れたいな ・一応主食、主菜、副菜、汁物はあるし、栄養素もそろっているけれど、何か物足りないな ・五大栄養素は、すべて入っているけれど、食品の数が少ないからもう少し増やしてみようかな ・もっと見た目がよくなるように、いろいろを工夫してみたい ・おひたしは、しょっぱいものから甘しょっぱい味付けに変えようかな ・全体的にこってりのメニューになっていたから、副菜はあっさりした味付けに変えてみよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・前時、献立を見返した際に見いだした課題や工夫していきたい点について想起させる。 ・同じ味付けで作成された献立の例をあげることによって、味付け方法も見返すポイントとして、本時新たな視点に加える。 【献立を手直しするポイント】 ①～④のバランス+テーマに沿った献立 ① 栄養 ② いろいろ ③ 調理方法 ④ 味付け ・本時は①～④のポイントに沿ってバランスを整えていくこと、各自テーマにそった献立になっているかどうか、家族のことを考えた献立になっているかも確認しながらこんだてを工夫していくように伝える。 	

【資料】

メニュー表について

献立を立てていく上で食品やメニューを考える際、ヒントとして参考にすることができるようにメニュー表を作成した。

主に「ゆでる」「いためる」「焼く」などの調理方法を中心に、教科書に掲載されているメニューや給食のメニューからピックアップしてまとめたものである。主菜、副菜、汁物に分けて紹介し、料理名、写真、材料の例を載せてある。(メニュー表と合わせて、タブレットでのインターネット検索も活用)

主菜メニュー例

【いためる】			
卵・しらすぼし・ねぎ・バター (塩・こしょう)	とうふ・にんじん・いんげん・干ししいたけ・ねぎ・油・さとう (しょうゆ)	じゃがいも・ベーコン・玉ねぎ・油 (塩・こしょう)	チンゲン菜・ハム・油 (塩・こしょう)
具入りスクランブルエッグ	いり豆腐	ジャーマンポテト	青菜とハムの油いため
【いためる】	【焼く】		
牛肉・ピーマン・玉ねぎ・油 (オリーブオイル)	ぶた肉・玉ねぎ・しょうが・キャベツ・トマト・油 (しょうゆ・みりん)	ひき肉・玉ねぎ・卵・パン粉・だいこん・油 (しょうゆ・みりん)	じゃがいも・ツナ・油・かたくり粉・フロッキー・にんじん (塩・こしょう・ソース)
牛肉ピーマンのいため物	ぶた肉のしょうが焼き	ハンバーグおろしソース	ツナポテトハンバーグ
【焼く】	【いためてにる】	【にる】	
アスパラ・にんじん・エリンギ・ベーコン・油 (塩・こしょう)	卵・じゃがいも・にんじん・いんげん・トマト・バター (ケチャップ)	なす・ピーマン・ベーコン・玉ねぎ・ポルトマト肉・にんにく・油 (塩・こしょう)	サバ・みそ・しょうが・ねぎ
野菜のベーコンまき	具だくさんオムレツ	ラタトゥイユ	サバのみそに

副菜メニュー例【ゆでる・あえる】

キャベツ・ほうれんそう・きゅうり・コーン・のり・マヨネーズ	キャベツ・きゅうり・ゆかり	キャベツ・にんじん・コーン・ドレッシング	ごまつな・ごま・さとう (しょうゆ)
洋風いそかあえ	ゆかりあえ	コールスローサラダ	青菜のごまあえ
ほうれんそう・にんじん・もやし・ごま・ごま油 (しょうゆ)	じゃがいも・にんじん・きゅうり・ミニトマト・マヨネーズ (塩・こしょう)	キャベツ・きゅうり・コーン・こんにゃく・ドレッシング	アスパラガス・きゅうり・コーン・キャベツ・ツナ・マヨネーズ (塩・こしょう)
ナムル	たっぷり野菜のポテトサラダ	こんにゃくサラダ	アスパラサラダ
キャベツ・きゅうり・にんじん・コーン・はるさめ	わかめ・キャベツ・もやし・ツナ	キャベツ・にんじん・ほうれん草・小魚・ごま	キャベツ・玉ねぎ・にんじん・とり肉・ごま・マヨネーズ
はるさめサラダ	かいそうサラダ	ごまじゃごサラダ	キャベツのごまマヨサラダ

みそ汁メニュー例

あつあげ・玉ねぎ・キャベツ・ごまつな・えのき・わかめ・ねぎ・みそ	ごぼう・にんじん・だいこん・こんにゃく・じゃがいも・油あげ・あつあげ・みそ・すりごま	にんじん・大根・ごぼう・しめじ・こんにゃく・ねぎ・とうふ・みそ	じゃがいも・にんじん・玉ねぎ・ごまつな・わかめ・油あげ・みそ
あつあげのみそ汁	根菜ごま汁	みそけんちんじる	じゃがいものみそしる
かぼちゃ・玉ねぎ・はくさい・ごまつな・あつあげ・しめじ・わかめ・みそ	なめこ・とうふ・ねぎ・みそ	だいこん・にんじん・わかめ・みそ	ぶた肉・大根・にんじん・玉ねぎ・ごぼう・こんにゃく・みそ
かぼちゃのみそしる	なめこのみそしる	大根とわかめのみそしる	とんじる

副菜メニュー例【いためる】

卵・もやし・ピーマン・油 (塩・こしょう)	キャベツ・ピーマン・ごま・さとう・みそ・油 (しょうゆ)	きりぼし大根・にんじん・ごま油・さとう (しょうゆ)	ごまつな・しめじ・バター (しょうゆ)
卵と野菜のいため物	キャベツとピーマンのみそいため	きりぼし大根とにんじんのいため物	きのごと青菜のいため物

児童が考えた1食分の献立 ～学習の様子から～

Yさんの献立【いつもがんばるお父さんのために がっつり食べるスタミナこんだて】

第4時に作成した献立

テーマ：がっつり食べるスタミナこんだて

ごはん	エネルギーのもと	体を作るもと	体の調子を整えるもと
みそしる 長ネギの味噌汁	みそ	わかめ	長ネギ
主菜 とんかつ	油	肉	きゃべつ
副菜 サラダ	ドレッシング	レタス	きゅうり

「疲れをとってスタミナをつけるためには・・・」
どの食材（メニュー）がよいかをタブレットで調べる。

ビタミンB1をとることがよい→豚肉を使う
→とんかつを主菜にした献立を考えた。

第5時（本時）に手直した献立

ごはん	エネルギーのもと	体を作るもと	体の調子を整えるもと
みそしる 長ネギの味噌汁	みそ	わかめ	にぼし
主菜 とんかつ	油	パン粉	小麦粉
副菜 サラダ	ドレッシング	卵	肉
		トマト	きゃべつ
		レタス	きゅうり

「とんかつに足りない材料を入れたい」という願いを持って第5時（本時）の活動がスタート

【個人追究の場面】

- ・分類表から卵の栄養素を確認し、追加する。
- ・とんかつの作り方を Google で調べる。
- ・パン粉と小麦粉が入っていることを確認し追加。
- ・付け合わせとしてトマトを加える。

第5時（本時）のふりかえり

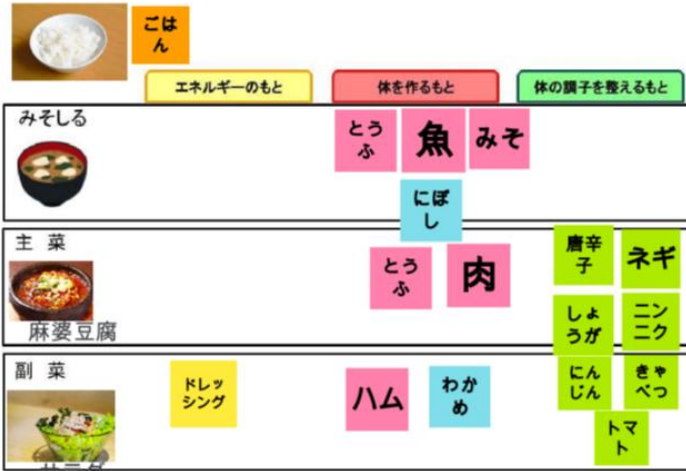
ごはん	エネルギーのもと	体を作るもと	体の調子を整えるもと
みそしる 長ネギの味噌汁	みそ	わかめ	にぼし
主菜 とんかつ	油	パン粉	小麦粉
副菜 サラダ	ドレッシング	卵	肉
		トマト	きゃべつ
		レタス	きゅうり

自分の献立を見て、直すところを見つけ、今日直す所を直せて良かったです。
これで、しっかりと作れると思いました。

Kさんの献立 【つかれているお母さんのために ごはんがススムくん】

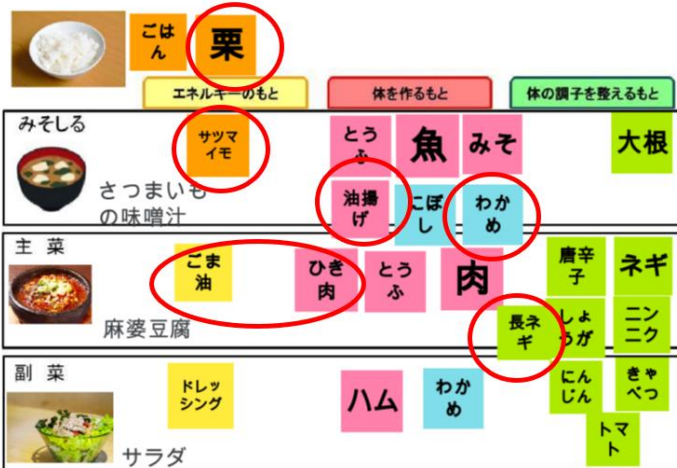
第4時に作成した献立

テーマ：ごはんがススムくん



第5時（本時）に手直した献立

テーマ：ごはんがススムくん

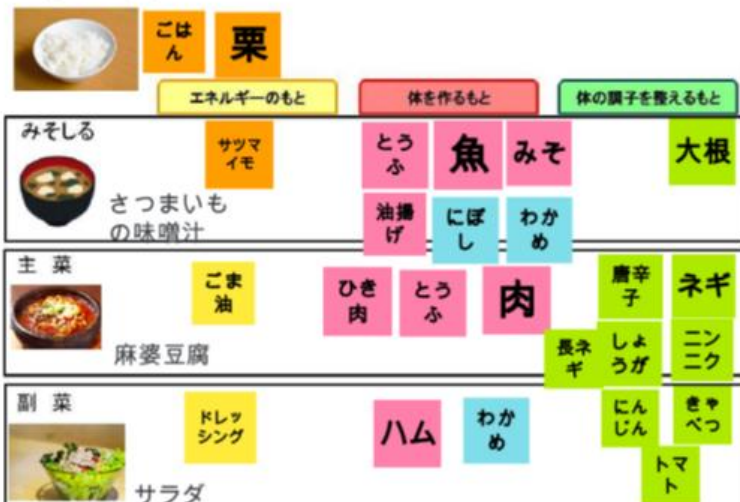


【個人追究の場面】

- Google で麻婆豆腐のレシピを検索
- 材料が足りないことに気づき、必要な食材を加えていく。
- 麻婆豆腐に合う肉には、ひき肉がベストだということを知り、肉をひき肉に変える。
- みそ汁の具材を追加する。
- 旬の食材である栗を加え、ご飯が進みそうな献立が完成

第5時（本時）のふりかえり

テーマ：ごはんがススムくん



みんなの意見を参考に
に献立を工夫することが
できました。

4 成果と課題

(1) 成果について

- ・家族の実態に合わせたテーマを持たせ、家族に食べてもらうという相手意識をもった活動にしたことによって、主体的に取り組むきっかけになった。
- ・家族の実態に合わせたテーマがあったため、目的を持ち、焦点化した献立作りにつながった。
- ・ICTの活用は、その場で、短時間で必要な情報を得たり、簡単に操作して献立表を作成したり、仲間へのコメントを作成し貼り付けたりできたことから、有益なツールとなった。
- ・ジャムボードの付箋の色が5色で栄養素を色分けして表示するのにぴったりで、視覚的にわかりやすくシートが大変有効的だった。
- ・ICTの活用は、メニューや作り方のレシピまで簡単に広げてくれるよさがあった。
- ・献立を見直す視点を提示し、本時にやることをはっきりと児童に伝えたことで、意識の高まりや意欲的に活動する姿につながった。

(2) 課題について

- ・グループ活動の際、友だちの話を聞きながら手直しをしていくことに無理がある児童もいた。友だちからアドバイスを受けてから手直しするための時間の確保が必要であった。
- ・自分のテーマに沿った献立を作ることはできたが、調理に関して、自分の技能のレベルを超えた献立になった児童に対しての今後の指導を考えていかなければならない。