

2 第 2 学年

(1) 社 会

観 点 ・ 小 問 ご と の 分 析	対 策 の 視 点
<p>Ⅰ 知識・理解</p> <p>1. 小売店（魚屋）の人々の販売上の工夫 正答率は、新鮮で安いものが91%、値ふだをつけ、そろえるが96%、切り身にしたり解凍したりするが90%、冷凍ケースの利用が95%と比較的高い。 誤答例としては、売れ残った魚を何日も並べておくを選んだものが多い。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 小売店の販売上の工夫は、2年生としておさえなければならない大切な内容である。魚屋に限らず小売店見学の際、「よく売れるようにするための工夫」を見たり聞いたりして、くるといふ視点をしっかりおさえることが大切である。 ○ 見学ができない場合、家庭の協力を得、買い手の立場から、どんな店が買いやすいかを考えさせることにより販売上の工夫に気づかせていくこともできる。 ○ 魚屋さんごっこなどの活動を通し、工夫に気づかせていくのもよい。 ○ 魚屋はなまものを扱うので鮮度を保つことが客の信用を得ることであることに気づかせることが大切である。
<p>2. 米作りの仕事 正答率は、田おこしが70%、田植えが90%、しろかきが56%、もみすりが、51%でしろかき、もみすりの正答率が低い。 誤答としては、しろかきを田おこしと、もみすりが、だっこくと混同しているものが目立つ。米作りの仕事の名称と順序を正しく覚えていないためと思われる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 米作りの仕事は長期にわたる学習なので、特に順序、仕事の名称を正しく覚えるのに児童は抵抗を示す。特に「しろかき」、「もみすり」が正しく覚えられないので、実際にその作業を見せて名称と結びつけて理解させるとよいが、それが不可能な場合は、視聴覚教材をぜひ活用するようにしたい。 ○ 米作りのこよみを作って米のできるまでの順序をとらえさせるようにしてもよい。
<p>3. パン作りの仕事 正答率は、小麦粉が88%、イーストきんが69%、トンネルオープンが66%、パン箱の消毒が83%で、イーストきんとトンネルオープンの正答率が低い。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 児童にとって、イーストきん、トンネルオープンが用語としてなじみが薄いためか、よく理解されにくい。実際にパン作りを経験させることにより、イーストきんを入れることやオープンで焼くことに気づかせることもで