

自分では気付かなかったよい点を見つけてもらったりすることで満足感を味わうことができた。

〈バイキング形式の試食の様子〉



3 授業の考察

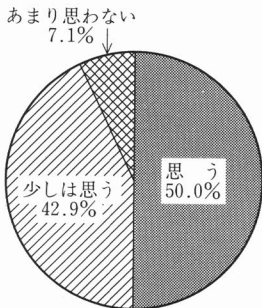
(1) 調理実験の導入について

① 緑黄色野菜の調理

ア 学習カードより

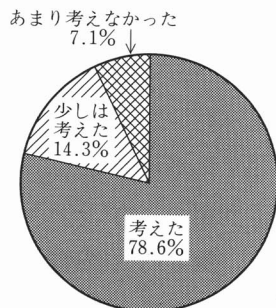
〈グラフ1〉

調理実験のとき、栄養のことを考えて調理しようと思いませんか



〈グラフ2〉

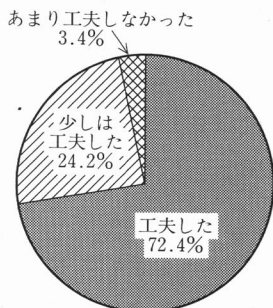
調理のとき、栄養のことを考えましたか



調理実験を取り入れた結果、実験終了後、92.9%の児童が次時の調理実習には栄養のことを考えて調理したい〈グラフ1〉と答え、実際の調理実習においても、92.9%の児童が栄養のことを考えて調理した〈グラフ2〉と答えている。調理実験を取り入れたことで、栄養に関する意識が高まったことが分かる。

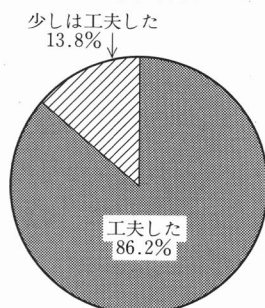
〈グラフ3〉

切り方を工夫することができましたか



〈グラフ4〉

いためる順序を工夫することができましたか

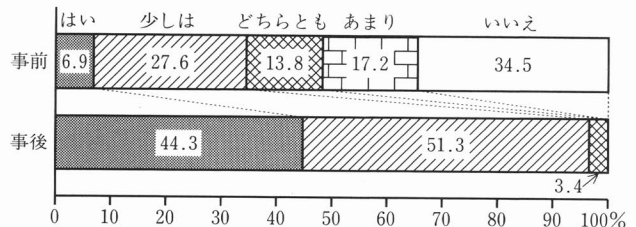


また、調理の際に栄養を生かすことを考えて、野

菜の切り方を工夫した児童は96.6%、いためる順序を工夫した児童は100%と多く、調理実験を導入した効果は大きかったと思われる。〈グラフ3・4〉

イ 事前・事後調査より

〈グラフ5〉 調理実習のとき、材料の栄養のことを考えて調理していますか

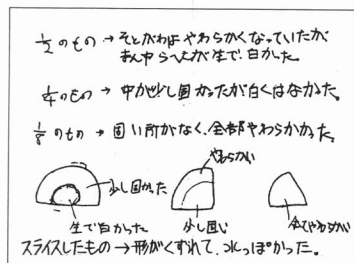


事前調査では、栄養に目を向けていた児童は1/3程度と少なかったが、学習後は、ほとんどの児童が目を向けられるようになった。

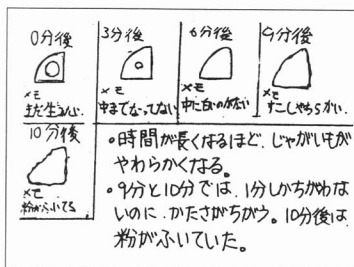
② 調理の工夫

ア 実験カードと調理計画表から

〈図6 実験カード1〉



〈図7 実験カード2〉



〈図8 調理計画表〉

〈じゃがいもの切り方とゆで加減〉
 1. じゃがいもの切り方 (いちょうり)
 〈理由〉
 きれいでみためがよいから。
 早くかたためにゆであがるから。
 2. ゆで加減
 〈理由とゆで加減を確かめる方法〉
 理由 → あとからいためるから。
 ゆで加減 → 竹くしでさしてたしかめる。

〈図6〉はじゃがいもの大きさを変え、沸騰後4分の固さを調べたものである。〈図7〉は1/4の大きさのじゃがいもを沸騰後の加熱時間の関係で調べたものである。各実験で分かったことを生かして調理の計画を立てたものが調理計画表である。

〈図8〉は油いため

を作る児童の調理計画表である。切り方、ゆで加減の理由に「ゆでた後いためるので、少し固めにゆ