

「学びを拓く」生徒の育成

— 基礎・基本の定着を図る教科指導のあり方 —

技術・家庭科

研究主題

「生活を喜びあるものにする意識を育む実践的活動」

指導要領に示された技術・家庭科の目標

生活に必要な基礎的な知識と技術の習得を通して、生活と技術とのかかわりについて理解を深め、進んで生活を工夫し創造する能力と実践的な態度を育てる

とあるように、技術・家庭科は、その時代の社会状況や家庭を取り巻く環境との関わりが大きく、その時代に対応する内容や指導のあり方が求められる教科である。また、本教科は、生徒が自分の生活を振り返りながら、実践的・体験的な学習を通して生活に必要な知識と技術を学ぶ理論と実践の教科であるともいえる。今日、生徒を取り巻く社会情勢や家庭環境は、ますます一人ひとりのライフスタイルが大きく異なり、社会生活、個人生活が多様化してきている。本教科での「生きる力」「学びを拓く」は、以下のように考えている。

「生きる力」とは

現在および将来にわたり、実際の生活の場でいくつかの学びが結合し、
創意・工夫が活かされ、生活をより豊かにする力

「学びを拓く」とは

- ① 基礎・基本の定着と「創意工夫の機会」が与えられ、自分なりの工夫や創意が実践できる・・・実践力
- ② 各教科で得られた知識・技能を、実際の場で活用できるように、その場・その時に応じた適切な知識・技能の組み立て（ネットワーク化）ができる。・・・知識・技能を組み立てる力

「学びを拓く」ための土台として、基礎的な技能と知識・理解があるとともに、“先を見通す力”が必要である。まず、“誰もが努力すればできる”という段階からの経験が不可欠であり、簡単にできる実習内容や生活の知恵なども含め、体験や経験から“達成感”を味合わせ、興味・関心・意欲を高めていきたい。さらに、生徒たちが次のステップを一段上がる経験につなげられるようにしていくなければならない。この経験の繰り返しが“次に何をすればいいのか”“そのためには今何をしておけばいいのか”というような“先を見通す力”につながり、興味・関心→創意工夫へと発展させる事ができるものと考えている。

また、到達目標をはっきりと生徒たちに提示し、その到達点にたどり着くまでの一つひとつのステップを確実にこなすことができるよう授業者としては生徒自らの力で「創意・工夫」をできる場面や、集中して考える場面の設定、また一連の学習課程を振り返る場面を意識的に授業に組み入れた指導計画を立てる必要がある。

本教科において学習したことは何より生活の場で実践され、活かされる事が重要である。そのためには各教科や学校の内外に止まらず、生徒各家庭を含めて実際の生活の場で試行されながら発展していくものであるが、そのためには基礎・基本の定着を図り、自らが自己の生活を喜びのあるものにする意識を育めば、現在から将来にわたって、創意・工夫の活かされた豊かな生活ができるのではないかと考え、テーマを設定した。

基礎・基本の定着を図る教科指導のあり方

基礎・基本の定着

技術・家庭科で学んだことは日常生活の中で実践されるものでなければならない。すべての生徒に「できる」という達成感を持たせたいと考えている。“達成感”を味わった生徒の興味関心は高まり、創意工夫する意識も高めることができるのでないかと考える。このように技術・家庭科の基礎・基本は「できる」ことに重点を置き、生徒たちに自己評価と相互評価を行わせることでお互いのよい点や改善すべき点を出し合いプラス思考で進めていくことが重要であると考えている。

また、本教科では「知識・技能」といった生徒たちに身につけさせたい到達目標と、「関心・意欲・態度」や「思考力・判断力・創造力」などの資質能力を表す方向目標を設定するようにしている。到達目標を設定することで生徒たちも見通しを持って学習する事ができ、自ら考え工夫することに繋がるのではないかと考える。方向目標については伸びが計測しにくい部分ではあるが、ワークシートの感想や振り返り、生徒のつぶやき、つぶやきに返す教師のコメントのやり取りなどで、個の変容を知り、教科や生活実践への意識（興味・関心・意欲・工夫・創意）を高めることができるのではないかと考える。

教えるべき基礎・基本の内容は、指導要領に示されていると考えると膨大な内容になるが、学校・地域などの事情をふまえて、時間削減の中、履修内容が多いことに配慮し、柔軟な3年計画を立てる必要があり、また、各分野での融合した教材、効果的な教材を開発することが重要になると考える。これまで、技術分野と家庭分野で試みたクロスカリキュラム（並行型・クロス型・融合クロス型）・コラボレーション授業・チームティーチングについても単に時間削減への対処、効率化の観点でなく目標・指導・評価の一本化の方法のひとつとして考えている。

技術・家庭科における3つの力

A 主体的に問題を解決する力

自分の生活を見つめることが大事と考える。日頃、何気なく過ごしていることに焦点をあてると、いろいろな発見や驚きがある。「意識させる」ことで、興味を持ったり、違うことに関心・興味をよせたりするのではないかと考える。問題を解決する力を次のように設定した。

| 問題を解決していくための力 | 4つの観点について | | |
|----------------------------------|-----------|-------|--|
| ・生活を意識的に見つめる力 (課題を発見する力) | 興味・関心 | | |
| ・情報を収集し、活用する力 (課題解決への見通しをもつ) | 知識・理解 | 学習意欲を | |
| ・実験、実習、体験をとおして判断する力 (課題解決の手段) | 生活の技能 | 基に関連し | |
| ・生活を創意・工夫する力 (課題を生活に取り入れる) | 創意・工夫 | あっている | |

B 自己を表現し、コミュニケーションする力

本教科においての「コミュニケーションする力」とは生徒の状態をステップアップさせるための手段であると考えている。人と人のつながりや他者から学ぶこと、例えば、道具の使い方や作業の段取りについて、生徒自身は理解しているつもりでも周囲から見ていると補足できる部分が多く見られる。それを教師のアドバイスや生徒同士の相互評価を行う機会を持つことで自らを振り返り、自分だけでは気づかなかつことを発見し克服できれば、それは人とのコミュニケーションによるステップアップと考えられる。また、授業で使用する教材や教具についてはそれらを製作した人たちの使用者に対する意図があり、生徒にとって直接に対話するものではないがモノを通した人と人との意思疎通であり、これについても技術・家庭科では「コミュニケーションする力」であると考える。「コミュニケーションする力」を活かし、自らの生活を意識的に見つめ生活力を高めることができると考えている。

C 「学び」を振り返る自己評価の力

自らの疑問や発見を導き出せるように、授業では授業記録を記入するようにしている。また、自らの位置を正確に把握させられるように周囲との相互評価を参考にした自己評価をさせ、プラス思考でこれから頑張らなければいけない課題を発見できるようにしている。教師にとっては生徒の書いた授業記録のコメントから個の変容を捉えることができる

本年度は、昨年度の「主体的に問題を解決する力」を踏まえ「自己を表現し、コミュニケーションする力」を主とした研究を行っている。自らの考えを的確に周囲に伝え、また、周囲からの意見も参考にすることで自らの状況を確認し、生徒自身が自己を向上させるために、さらに課題を見つけ取り組んでいくことが大切であると考える。そして、このような振り返りをするときには生徒自身が見通しを持って学びを開くような「肯定的な自己評価」でなければならないと考えている。

研究の成果

本年度のまとめ

本年度は、「自己表現し、コミュニケーションする力」をどのように伸ばしていくかその方策について研究した。また、コミュニケーションする力が、どのように学びを助けるか、高め合うかを授業の中で確かめた。ものづくりや調理の授業では、話し合いで解決することができる。のこぎりや包丁の持ち方をお互いに確認しあう。デジカメで作業の姿勢や様子を撮り確認しあう。グループ学習では、言葉や一つ一つの作業の学びあいが多々あり、基礎基本の確認がごく自然にできており、この学びあいは個人の技能や作品制作へと良い影響を与えたと考察する。生徒一人では解決できないことや、気づかないことを周囲にいる生徒や教師との「コミュニケーションする力」を通して解決する事ができ、集団で学習するメリットがあった。

製図やレシピに書き表すという学習は、自己を表現する最も大事な技術・家庭科の学習であることを再認識した。他者に伝える（コミュニケーションする）には、自分自身が納得のいくものでなければならない。即ち、基礎基本の定着が最優先ということになる。本教科でも、創意・工夫をした部分を、図面に表したり、レシピならイラストや写真で説明をクローズアップするなど、もっと相手に伝える授業展開を考えていきた。

これまでの3年間のまとめ

研究主題として「生活を喜びあるものにする意識を育む実践的活動」と、3つの力の関わりについて考察する。また、この3年間一番力を注いだことは、教材開発であり、簡単な仕組みや操作、簡単な調理であっても「できた喜び」は大きく、その達成感や充実感は、興味・関心・意欲を高め、技能や知識・理解への発展、創意・工夫する力へも好影響を与えた。

A 主体的に問題を解決する力

各自の生活を見つめる意識を高めるには、長いスパンでの課題解決学習と、焦点を絞っての課題発見を取り入れた。自分や自分を取り巻く人やモノとの間にいくつもの課題を発見することができた。教師が意図的に創意・工夫の場面を設定したり、体験的な学習をより多く取り入れることにより、生徒は、課題を自分の生活の中から探して、「生活密着型の教科である」という言葉を発し、大変意欲的に授業に参加する生徒が多くなったように思う。

B 自己を表現し、コミュニケーションする力

グループ学習では、学びあいが多々ある。例えば、話し合いで解決する。デジカメで作業の姿勢を撮り、確認しあう。のこぎりの持ち方をお互いに確認しあう。などのグループで基礎・基本の確認をごく自然にで

きていた。この学びあいは個人の技能や作品の制作へと良い影響をしている。生徒一人では解決できないことまたは気づかないことを周囲にいる生徒や教師との「コミュニケーションする力」を通して解決する事ができ、集団で学習するメリットがあった。教師側からのアプローチだけでは物理的に不可能な部分が多く、大事なのは生徒同士の「コミュニケーションする力」であり、基礎・基本の定着が徹底できてこそ、よりよい情報を伝えることができると考える。

C 「学び」を振り返る自己評価の力

自己評価は、自分自身を振り返るために必要である。具体的な取り組みとしては、生徒に授業の最後に「授業記録」を書かせてきた。この授業記録に授業内容をことばでどれだけ書くことができるか書けないかで、本時の授業の理解度を推測することができる。

今行われている絶対評価に生徒と教師の間で共通理解をするには、生徒間の相互評価が必要であると感じている。生徒が自らの状態を正確に認識し、自分の作品と友達の作品を比べ、自分がどれぐらい正確に、きれいに、時間的に、どのようなレベルの作品を作っているのか、自分で知ることが大切である。他者の「創意・工夫」を発見し、刺激されることで、自分を変えていくからである。

肯定的な自己評価とは、自分の良い部分を発見することでもあるが、自分への課題を分析し、もっと高めよう、プラスに変えていこうとする「創意・工夫する力に繋がるもの」だと考える。自分の心の内で、意識の切り替えや、意識の繰り返しを続けることは、創意・工夫する力が高まっていくことに繋がっていく。

今後の課題

最近、「学校の説明責任」という言葉をよく聞くが、学校の主たる機能が授業にあるとすれば子どもたちが、何をどう学んでいるかについて、保護者や社会に対して説明していかなければならぬ責任がある。豊かになった経済活動や社会生活と裏腹に地域社会のつながりの弱さ、多様化した家庭生活、核家族などの問題から、現地点で強く思うことは、学習者自身、授業者、保護者、社会にとって「見える学習」をどのように形成していくかということである。そのためには、更なる教材開発、50分の体験型授業、生活の中にある身近な題材の教材化、創意工夫する場面の増加、教科・分野領域の枠を超えた題材、融合化が求められている。これからも「見える学習」「意識が高まる学習内容」について、今後も研究を進めていきたいと考えている。

授業記録

ノートの表紙の裏に貼り付けし、毎授業記録する。

| 月・日 | 授業内容 | 疑問・発見・驚き・感想 | 観点別 | 自己評価 |
|-------|-------------------------|--|--|------|
| 5/17 | パタパタ 絵本 | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |
| 5/25 | ハッピ | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |
| 6/1 | 体の発達 | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |
| 6/22 | ごはいもち作り | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |
| 6/6 | 心の発達 | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |
| 7/19 | 赤ちゃんの命 | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |
| 9/6 | 幼児の おやつについて | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |
| 9/21 | スイートホーテ を作ろう! | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |
| 10/19 | 英語のいろどり 日本語に 読みう! | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |

| 月・日 | 授業内容 | 疑問・発見・驚き・感想 | 観点別 | 自己評価 |
|-------|----------------|--|--|------|
| 10/10 | ドラえもん 作り | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |
| 10/26 | レミピ 作り | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |
| 11/2 | みたらし団子 作り | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |
| 11/9 | レミピ (和言葉) | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |
| 11/16 | 新聞作り | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |
| 12/7 | 子どもと肩旅 の人々 | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |
| 1/1 | 子どものまなび の方法 | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |
| 1/1 | | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |
| 1/1 | | 聞く態度・忘れ物は? 考えたかな? できたかな? 学習内容理解できたかな? | A B C D A B C D A B C D A B C D | |

実践例 1

2年生

① 題材 光の仕組みを知ろう！

② 題材について

技術・家庭科の授業は、頑張れば達成できることを基本に課題設定をしている。すべての生徒ができるところからはじめて、「できる」という達成感を生徒に味わせ、興味関心→創意工夫へつなげていくことができるものと考える。このように技術・家庭科の基礎・基本は「できる」ことに重きを置き、生徒たちに達成感を味わせ、お互いの意見交換や相互評価を行うことでそれぞれの良い点や改善すべき点を出し合い、生徒自身がプラス思考で進めていくような人との「コミュニケーションする力」をつけさせたい。

また、自らの状況をステップアップさせるには人とのコミュニケーションだけではなく授業で扱う教材や実習道具などの製作者と生徒とを物を介してコミュニケーションさせることも本教科においては大切な「コミュニケーションする力」であると考える。本時の授業では白熱灯と蛍光灯を題材に取り上げる。この2つの電気機器は電気エネルギーを光エネルギーに変換することについては共通しているものの発光する仕組みについてはまったく異なるものである。それぞれの発光する仕組みと構造を知り、エネルギー変換や電気の消費についての意識を持つことで日常生活においても活用することにつながるものであると考える。本時では、白熱灯と蛍光灯の構造の違いを学習した後に、各班で実体図をもとに2つの光機器をスライダックに配線し、電圧を変化させることでそれがどのような動作をするのかを班で観察する。また、今回は同じ消費電力の球を白熱灯と蛍光灯に使用し、その明るさの違いを照度計で測定比較し、その違いが単に構造上のものだけではなく、電気エネルギーの消費効率にも違いあることを考えさせたい。また、それが考え、気づいたことを他者に伝えるとともに周囲の意見にも耳を傾け、自らの考えとを照らし合わせることで新たな発見ができるものであると思われる。そして、そのような経験の繰り返しが生徒の状態をよりよいものに変化させることができるのでないかと考える。

③ 学習目標（基礎・基本）

| | | |
|-----------------|------|--|
| 基礎・基本 | 学習目標 | <ul style="list-style-type: none">電気について基本的な内容を理解したうえで電気エネルギーの発生やエネルギー変換について理解する機器の用途や性能と各部の働きとの関係について理解する電気機器の保守点検と漏電、感電などの事故防止が出来る |
| 生活や技術への関心・意欲・態度 | | <ul style="list-style-type: none">①機器の仕組みを調べようとする②機器の保守や事故防止に努めようとする③電気機器の有効的な活用について考えている④身の回りにある機器に不具合が生じた際にできる範囲で原因を追及し解決しようとする |
| 生活を工夫し創造する能力 | | <ul style="list-style-type: none">①日常生活での各種電気製品、製作での機器を目的に応じて臨機応変に選択し活用できる②技術の発達や活用による環境保全について考えることができる③目的に応じて電気機器を適切に選択し、電気エネルギーを有効に利用することができる |
| 生活の技能 | | <ul style="list-style-type: none">①電気エネルギーを熱・光・動力などに変える電気回路の実験ができる②機器の保守点検ができ安全で正しい使用方法を知る③手順に従って、正しい組み立てができる④機器に用いられている基本的な機構を調べるために、必要な操作や調整を行うことができる⑤工具の使用方法や機器の操作方法などを常に確認し、より安全な作業を心がける |
| 生活や技術についての知識・理解 | | <ul style="list-style-type: none">①電流エネルギーの発生・変換・制御・利用の方法を知る②電源・電圧・電流・抵抗を理解し、直流電源や交流電源からの電気の流れ方を理解している③機器の保守と事故防止についてわかる④身近な製品を例にしながらエネルギー変換されていることがわかる⑤製作に使用する基本的な工具の仕組みと使用方法を知る |

④ 学習計画（単元構成表）技術全14時間（本時7／14）

| 学習過程 | 学習の中心 | 基礎・基本を定着させるための視点 | 「学びの拓き」に関わる力 | 観点 |
|------|--|---|--|-------------------------------|
| 知る | ・電気と私達の生活 ・電源、電圧、電流、抵抗 ・直流電源、交流電源 ・発電所から家庭への電気の流れ | ・電気の流れ方・発電の仕方を考える ・直流・交流の電気の流れ方を知る ・発電所から家庭までの電気の流れと安全装置の働きを知るとともに電気の安全な使い方を考える | 基礎的・基本的な知識理解 基礎的・基本的な知識理解 基礎的・基本的な知識理解 | 知識・理解 知識・理解 |
| 考える | ・電気機器のしくみと電気エネルギーの変換 | ・掃除機や蛍光灯などの電気機器の仕組みと電気エネルギーの変換について考える | 知識・理解 実践力（課題）（表現） 工夫創意する力 | 技能・創意 |
| 試す | ・製作実習 ・電気機器の保守点検 | ・電子部品のはんだ付けの方法を学習し自らの力で製作品を完成できる ・身の回りの電気製品や製作品について保守点検と事故防止を行う工夫ができる | 知識技能の組み立て 実践力 工夫創意する力 | 技能 知識・理解 技能・創意 知識・理解 |

⑤ 本時の目標

| | | |
|--------|--|-----------------|
| 学習目標 | ・白熱電球と蛍光灯の発光の仕組みの違いを知り、それぞれの各電圧での明るさの違いを観察する ・白熱電球と蛍光灯の明るさの違いに気づかせたうえで電気エネルギーが光エネルギー以外のどのようるものに変化したのかを考えさせ、エネルギー損失についての意識を持たせる ・電気エネルギーを有効的に活用させられるよう意識を持たせる | 主な評価方法 |
| 関心意欲態度 | ①白熱灯と蛍光灯の発光する原理や構造を理解しようとしている ②電気装置の配線や光機器の点灯の様子を観察できる ③電気エネルギーの変換やエネルギー損失について関心を持って考えようとしている | ワークシート レポート |
| 工夫創意 | ①電気装置を使い電気機器の動作の変化を観察し、自分の考えを書くことができる。 | ワークシート レポート |
| 技能 | ①電気機器に用いられている必要な操作や調整を行うことができる ②エネルギーの有効的な活用方法を考えることができる | 実習 レポート |
| 知識理解 | ①白熱電球と蛍光灯の発光する仕組みを理解できている ②白熱電球と蛍光灯の各電圧での明かりの違いや動きの違いがわかる ③電気エネルギーの変換やエネルギーの損失について理解している | ワークシート 定期テスト |

⑥ 本時の展開

| 学習活動 | 教師の支援 | 備考 |
|--|--|---------------------------------|
| 白熱電球と蛍光灯の構造を知る | パワーポイントを用いて2つの照明器具の構造の違いを説明する | パワーポイント |
| 白熱電球と蛍光灯をスライダックにつなげる 電圧を変えて電球の明かりの変化を観察する | 実体図を提示して班で作業させる スライダックを使い電圧を変化させそれぞれの電圧での白熱球と蛍光灯の発光の変化を観察させる | ワークシート 白熱電球 蛍光灯 スライダック |
| 白熱電球と蛍光灯のエネルギー変換を考える | 照度計を用いて明かりを測定し、白熱電球の方がエネルギー損失の大きいことに気づかせる。また、電気エネルギーが光以外のどのようなエネルギーに変化したのかを考えさせる 白熱球と蛍光灯との用途を説明する | 照度計 |
| それぞれの使われ方を考える | | |

⑦ 結果と考察

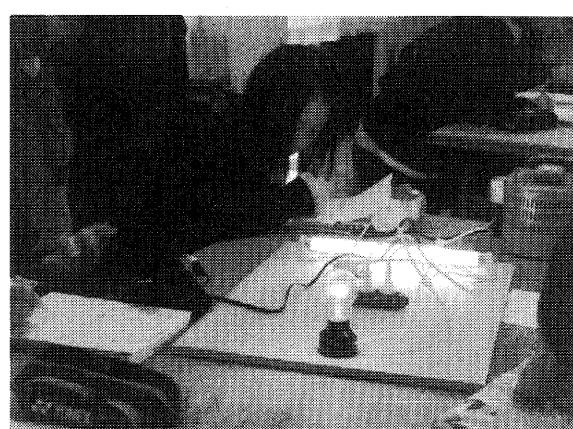
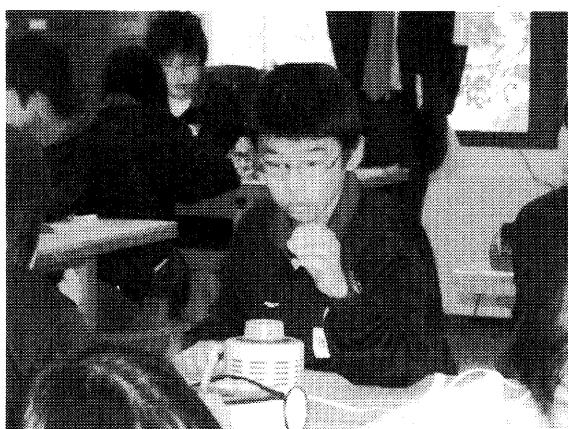
本時で取り上げた白熱電球と蛍光灯は、普段の生活の中では欠かすことの出来ない電気製品であるが、構造や発光の原理について学習する機会がなければそれらは意識されることはなく、そのままになってしまう場合が多い。普段の生活に欠かせない電気製品であるからこそ内部の構造や発光の原理に疑問を抱き、興味を持てる生徒が技術科では望ましい生徒像ではあるが、現在の複雑な構造の製品の中で生活している生徒たちには、このような疑問を持ってそれを探求しようとする生徒は皆無に等しい。

授業の導入では、白熱電球と蛍光灯の構造や発光原理についてパワーポイントを用いて学習させた。
パワーポイントを用いた理由は

- ① 写真や図などを映し出すことで生徒たちに具体的な説明を行うことが出来る。
- ② 板書の時間が不要となるので教師も説明することに集中でき、効率よく授業展開を行うことが出来る。

の2点であり、基礎・基本の定着や授業展開を効率良く行うには有効的な手段であった。その反面で、ポイントを押さえたスライドの精選を行わなければ、生徒たちの中で消化不良を起こしてしまう危険性もあり、そのことを踏まえたうえで今後もパワーポイントの活用の仕方については研究していくなければならない。

技術・家庭科では、できるだけ実物に触れさせ、実験や実習を行わせるようにしている。その中で疑問を感じたり、思うように道具が使えないというような壁にぶつかった時、生徒たちには自ら学習し、問題を解決する力が求められるが、自分だけの力では解決できない場合も出てくることがある。このような場合、周囲からのアドバイスが有効的な問題解決の手段となるが、生徒たちへの基礎・基本の定着が徹底されていれば、周囲からの助言もより良いものになる。本時の授業内容では、白熱電球と蛍光灯の発光の仕方の違いを0～100Vまで電圧を変化させながら観察させた。その中でも放電によって発光している蛍光灯の点灯の様子には生徒たちの中でも以外に感じたという意見も多く聞かれた。また、同じ消費電力の白熱電球と蛍光灯を照度計で明るさを観察させると、どの班も蛍光灯の方が明るいという結果になった。しかし、蛍光灯の方がなぜ明るいのかということについては構造の原理や電球の観察を行わせ、班の中で討論し、個々の意見をワークシートに記入させたが、的確な答えがなかなか生徒たちの中から出てこなかった。このことから生徒たちの課題解決能力の育成とともに、肯定的な自己評価につながるようなコミュニケーション能力の育成について今後も努力していく必要があると思われる。



技術科評価規準

| | | | |
|----------------|---------------------|--------|------------|
| 全16時間 本時(6/14) | 電気と私たちの生活 | ・・・・・・ | 4時間 |
| | 電気機器の仕組みとエネルギー変換 | ・・・・・・ | 3時間(本時2/3) |
| | エネルギーの変換を利用した製作品の製作 | ・・・・・・ | 6時間 |
| | 電気機器の保守点検 | ・・・・・・ | 1時間 |

| 学習項目 | つけたい力 | 関心・意欲・態度 | 創意工夫 | 生活技能 | 知識理解 |
|---------------------|--|---|--|---|---|
| 電気と私たちの生活 | * 技術の発達が、生活を充実・発展させてきた過程などを取り上げ、電気についての基本的な知識と技術に対する基本的な考え方を身に付けさせる | * 電気と現代の生活との関係を意識的に考え、自分なりの意見を持つことが出来る * 環境保全や人間生活の向上のために技術をどのように活用すべきか考えようとする | * 生活の中で環境保全、省エネルギー、省資源の方法を工夫する | * 電気を安全に使う方法を知り、有効かつ安全に利用できるように勤めることが出来る | * 電気エネルギーの発生や送電の方法等を理解する * 電源・電圧・電流・抵抗を説明でき、電気の流れ方を理解する * 直流・交流電源からの電気の流れ方を理解する |
| 電気機器のしくみとエネルギー変換 | * 電気エネルギーを動力や光に変換するためのしくみを理解できる。 * 電気機器のしくみや構造について理解する。 * 電気機器の安全な取り扱いを理解する。 | * 電気エネルギーを他のエネルギーに変換できることを考えることができる * 身近にある機器の仕組みを考えようとする | * 製作品において電気エネルギーを動力や光に変換する部品について考えることが出来る | * 身近な電気製品が電気エネルギーをどのように変換し、仕事をしているのかを考えることが出来る | * 電気エネルギーの変換の仕組み(動力、光)を説明することができる * 身近にある機器の仕組みを理解することが出来る |
| エネルギーの変換を利用した製作品の製作 | * エネルギーの変換を利用した製作品のエネルギーの変換方法や仕組みを知り、電気回路を製作することが出来る | * 電気エネルギーを利用した製作品を考えようとすることが出来る | * 製作の作業を確実に進めることができ。また、半田付けなどを失敗した場合には自らの工夫で直すことが出来る | * 製作に必要な道具の使い方を理解し、適切に使うことが出来る * 製作に必要な材料を選択し、適切に取り付けや配線を行うことが出来る | * エネルギー変換方法の種類や利用方法について理解する * 製作品の作業手順や組み立て方法などを理解することが出来る |
| 電気機器の保守点検 | * 製作した作品や身近な電気機器を取り上げて仕組みを理解すると共に機器の保守点検と感電などの事故防止を行なうことが出来る | * 機器の保守や事故防止に努めようとする | | * テーブルタップのコードの取り付けや簡単な部品の取替えを行うことが出来る * 機器の良好な状態を維持するための保守と点検を行うことが出来る | * 機器の良好な状態を維持するための保守と点検の方法がわかる * 保守と点検を怠ることによりどのような事故が起こりうるのかを考えることが出来る |

白熱電球と蛍光灯を観察しよう！

1. スライダックを100Vに設定し、明るさを測定しよう（単位はルクス：1x）
(電球より15cmほどの位置で測定すること)

| | | |
|-----------|-----|----|
| 白熱電球(10W) | 133 | 1x |
| 蛍光灯(10W) | 380 | 1x |

白熱電球と蛍光灯どちらが明るいだろう？
(明るい方に○をつけよう)

白熱電球 蛍光灯

2. 2つの電球に明るさの差が出てくるのはなぜか考えよう

蛍光灯の方が白熱電球より明るい。
其のから

3. 2について班のみんなの意見を記入しよう

| 名前 | 意見 |
|-----|------------------------|
| 中西 | 白銀がスガ放電によっての取扱いがちだ。 |
| 永井子 | 蛍光灯、電球が発光する、台所、熱がぬかるな。 |
| 中城 | 蛍光灯、電球は、もて放電によって発光しては |

4. 白熱電球と蛍光灯についてあなたの感想を書きなさい

白熱電球と蛍光灯の明るさが倍以上かたら意外だった。
2つの電球に明るさの差が出てくるのはなぜかと聞いて
いろいろな意見がでてきましたが、た。

白熱電球と蛍光灯を観察しよう！

1. スライダックを100Vに設定し、明るさを測定しよう（単位はルクス：1x）
(電球より15cmほどの位置で測定すること)

| | | |
|-----------|-----|----|
| 白熱電球(10W) | 360 | 1x |
| 蛍光灯(10W) | 100 | 1x |

白熱電球と蛍光灯どちらが明るいだろう？
(明るい方に○をつけよう)

白熱電球 蛍光灯

2. 2つの電球に明るさの差が出てくるのはなぜかと考えよう

白熱電球は水銀蒸気で発光しているのに熱を出すのに電気をつけていて、
蛍光灯は放電で発光しているので電気をつかないで、熱を出さないで、
光が遠い所まで出でてくる。

3. 3について班のみんなの意見を記入しよう

| 名前 | 意見 |
|----|----------|
| 塩谷 | カズの屋 |
| 坂田 | 塙木屋 塙木のち |
| 中城 | 〃 |

4. 白熱電球と蛍光灯についてあなたの感想を書きなさい

蛍光灯は1本よりも明るいけど、白熱電球は1つでは少し暗いというのが分かりました。

原田がこの、光の明るさも見えたし、と思いました。

白熱電球と蛍光灯を観察しよう！

1. スライダックを100Vに設定し、明るさを測定しよう（単位はルクス：1x）
(電球より15cmほどの位置で測定すること)

| | | |
|-----------|-----|----|
| 白熱電球(10W) | 300 | 1x |
| 蛍光灯(10W) | 800 | 1x |

白熱電球と蛍光灯どちらが明るいだろう？
(明るい方に○をつけよう)

白熱電球 蛍光灯

2. 2つの電球に明るさの差が出てくるのはなぜかと考えよう

蛍光灯の方が光エネルギーに効率よく変えて

3. 2について班のみんなの意見を記入しよう

| 名前 | 意見 |
|----|---------------------------------|
| 小原 | 蛍光灯の方が光エネルギーに効率よく変えて |
| 尾崎 | 蛍光灯の方が光エネルギーに効率よく変えて |
| 永一 | 蛍光は放電によって発光しているが、白熱は熱によって発光している |
| 一 | 放電の発光の方が熱によく発光より電気をうまく使っている |

4. 白熱電球と蛍光灯についてあなたの感想を書きなさい

白熱電球と蛍光灯の明るさは2倍近くだった。

蛍光灯の方が明るかった

白熱電球と蛍光灯を観察しよう！

1. スライダックを100Vに設定し、明るさを測定しよう（単位はルクス：1x）
(電球より15cmほどの位置で測定すること)

| | | |
|-----------|------|----|
| 白熱電球(10W) | 328 | 1x |
| 蛍光灯(10W) | 1645 | 1x |

白熱電球と蛍光灯どちらが明るいだろう？
(明るい方に○をつけよう)

白熱電球 蛍光灯

2. 2つの電球に明るさの差が出てくるのはなぜかと考えよう

熱を多く出す光に比べると、放電をしてるので、電気の量が違うと思う。→電気の量が豊富。

3. 2について班のみんなの意見を記入しよう

| 名前 | 意見 |
|------|----------------|
| 宮本さん | 光の違い |
| 水島くん | 放電に発熱されてしまうから。 |
| 森口くん | 光子は多いが広いから。 |
| 森奥くん | 光子は少しが量が多め。 |

4. 白熱電球と蛍光灯についてあなたの感想を書きなさい

身付にまだだけでもまだ知らないので、こんなに違うことがあるのだと思いました。

電気が、熱と放電によって光を出すから今まで思ってかなかった人はすごいな、と思った。

実践例 2

1年生

① 題材 「のこぎりの達人になろう！」

② 題材について

技術・家庭科の授業は、どの生徒も頑張れば達成できることを基本に課題設定をしている。すべての生徒ができるところからはじめて、「できる」という達成感を生徒に味わせ、興味関心→創意工夫へつなげていくことができるのではないかと考える。このように技術・家庭科の基礎・基本は「できる」ことに重きを置き、生徒たちに達成感を味わせ、相互評価を行うことでお互いのよい点や改善すべき点を出し合いプラス思考で進めていくことが重要であると考える。本時のようにものづくりを行うときに必要になってくるのは道具を正しく使える能力である。生徒たちに話を聞いてみると、のこぎり引きについては多数の生徒が小学生のときに経験しているが、その正しい使い方を理解している生徒はほとんどいない。本時は、班実習の中でも「のこぎり引き」に焦点をあて、のこぎり引きを行うときの正しい姿勢と技術を習得することを目的に行うものである。各班に一台ずつパソコンとデジカメを用意し、班の中で順番に板を切断する。そして、のこぎり引きをしている姿を他の班員が撮影し、また、気のついたところをメモしていく。ひと通り板を切断できた時点での撮影した画像をパソコンの画面で撮影し、お互いに良い点や修正しなければならない点などを班の中で意見を出し合い、その意見を参考にしてのこぎり引きの技術の向上を図ろうとするものである。最初はうまく出来ないのこぎり引きも、他者評価やデジタル機材を取り入れる事で、自らの技術向上につなげる事ができれば、実践的なコミュニケーション力の育成につながっていくものであると考える。

本年度の取り組み（班実習について）

1年生の「ものづくり」（木材加工）においては、「完成度の高い作品を作ろう」を目標に取り組んでいる。「完成度が高い」とは生徒たちが自ら作った作品に対して満足できるものである。この目標を達成するための取り組みとして、生徒たちには班実習および個人実習の2回の実習の機会を与えることとしている。前者の実習は1クラスを8班（1班5人）に分け、事前に用意した設計図の中から各班で一作品ずつ製作させる。このように事前に班単位の実習を行い、更に自分たちが作った作品について、製作する時の注意点や感想などをクラスの中で発表をさせ、個人の実習に入るようとする。このように、班実習を行うことで実体験を通して生徒たちに作品作りの手順をよく理解させ、個人の実習の時には生徒たち自ら考えて創意・工夫できる場面を多く持たせられるのではないだろうかと思われる。

③ 学習目標

| | |
|----------|---|
| 関心・意欲・態度 | *失敗を恐れず積極的に実習に参加し、技術の向上を図ろうとしている *授業で習った技術を実行しようとしている *班員と協力して、のこぎり引きの技術の向上につなげる事ができる |
| 創意工夫 | *周りからのアドバイスやデジカメを用いて技術の向上につなげる事ができる *他者の作業を観察し、自らの技術の向上につなげる事ができる |
| 生活の技能 | *のこぎり引きをスムーズに行うことができる *安全に注意して作業を行うことができる |
| 知識・理解 | *両刃のこぎりの刃の特徴を理解し、正しい使い方ができる *他者への評価が適切に行うことができる |

④ 学習計画 班実習 全13時間（本時6／13）

- 1、けがきについての学習と実習 (3時間)
- 2、のこぎり引きについての学習と実習 (4時間)
- 3、部品加工についての学習と実習 (2時間)
- 4、玄翁についての学習と組み立ての実習 (3時間)
- 5、班作品の発表 (1時間)

のこぎり引きについての学習計画 全4時間 (本時3/4)

| 学習過程 | 学習の中心 | 基礎・基本を定着させるための視点 | 観点 |
|---------------------------------|--|---|-------------------------------|
| 第1時 両刃のこぎりとのこぎり引きの仕方について理解する | 両刃のこぎりについて *両刃のこぎりの各部の名称 *縦引きと横引き *あさりの働き のこぎり引きの仕方 *切り始めと切り終わり *両刃のこぎりと板の角度 *力の入れ方 | *両刃のこぎりについて理解する *のこぎり引きで板を切断する原理を理解する *のこぎり引きの姿勢や引き方を確認する | 興味・関心 知識理解 |
| 第2時 のこぎり引きをする | のこぎり引きの練習 *板の切り始めと切り終わり *のこぎり引きの姿勢 | *意欲的に活動させる *うまくのこぎり引きをするにはどうすればよいか考えさせる | 興味・関心 生活技能 知識理解 |
| 第3時 のこぎり引きの確認 | のこぎり引きの練習とデジタル機器を用いての姿勢の確認 | *積極的に話し合いに参加する *話し合いの中で出た改善点を自らの技術向上につなげる事ができる。 | 興味・関心 創意工夫 生活技能 知識理解 |
| 第4時 班実習 | のこぎり引きの練習と班作品の製作 | *技術向上のためにデジタル機器を適切に用いる事ができる。 | 興味・関心 創意工夫 生活技能 |

⑤ 本時の目標

- 1、技術向上のために自ら考えて作業を行うことができる。
- 2、他者の作業を観察し、アドバイスを行うことができる。
- 3、他者からのアドバイスやデジタル機器からの資料を参考にし、自らの技術の向上につなげる事ができる

⑥ 本時の展開

| 学習内容 | 学習活動 | 教師の支援 |
|-------------------|--|----------------------|
| 前時の復習と確認 | 前時に学習したのこぎり引きの方法をパワーポイントで復習し、確認する | パワーポイントを使い、前時の確認を行う。 |
| 板材の切断と記録 | 班で一人ずつのこぎり引きを行い、その姿勢をデジカメで記録すると共に、評価表を記入する | 評価表の配布 パソコン操作の説明 |
| のこぎり引きの姿勢の確認と相互評価 | パソコンを使ってのこぎり引きの姿勢を確認し、班単位で相互評価を行う 自己評価表の記入 本時の感想 | |

⑦ 結果と考察

本時の授業では、のこぎり引きの技術を定着させると共に、自らの技術向上のための手段として、人や物とのコミュニケーションする力の育成や、それを受けた肯定的に自己評価できることを目標に授業を開いた。

本時の特徴としては、ものづくりの領域に情報の領域であるパソコンとデジカメを用いたことであるが、授業前には「何するの?」などの質問が生徒たちから多く聞くことができ、興味を持っていたようである。

今までの授業では、教科書を使ってのこぎり引きの説明をし、教師が見本を見せてることで生徒たちに理解させていたが、時間が経過するにつれて教えたこととは程遠い使い方をする生徒が多く見られ、全体として技術の向上につながることは難しく感じられた。

今回の実践では自分の作業をしている姿をパソコン画面で確認させることにより、生徒たちへ視覚的な面からのアプローチを行い、自らの技術力の不足を実感させることができた。また、このことを確認させたうえで、相互評価を班の中で行わせることにより、画像を見て感じていた自分の不足部分を再確認させることができ、肯定的な自己評価につながったのではないかと考える。

現在はものづくりの実習を行っているが、生徒たちの中で間違ったのこぎりの使い方をしている生徒はほとんど見かけない。また、間違った使い方をしている生徒にそのことを指摘すると、自ら考えて修正できるようになったように感じられる。

技術科のような実技科目は生徒たちにいかに印象深く理解させ、そのことを数多く実践させることが出来るかが大変重要であり、今後多くの課題に取り組んでいきたいと思う。

実践例 3

3年生

① 題材

Easy cooking ~Let's enjoy cooking in English!~

② 題材について

本校では、A・衣食住の自立と、B・家族と家庭生活という2つの内容を織り交ぜた授業を試行している。Aの食生活の部分では、自分の食生活を振り返り主体的に問題を解決し、自分の健康は自分で守り、自分の食事は自分で整えられる実践力を目指している。また、Bの内容では、家族とのつながり、自分を取り巻いている人やいろいろなモノとの関係を深めたいと考えている。

本研究の3年次は、自己を表現し、コミュニケーションする力が高まることに主眼をおいて授業研究に取り組んでいる。また、自分の学習を振り返る時、自分を肯定的にとらえる「肯定的な自己評価」を取り入れ、自己、他者ともに高めあいたいと考えている。

技術・家庭科における、「自己を表現しコミュニケーションする力」とは、人ととのつながりや、他者から学ぶこと、道具や機械の操作、目的の情報を入手すること、モノを作り出した相手の意志・込められた思いを互いに確認する能力と考えている。ここでいうコミュニケーションとは、直接相手と会話することにとどまらず、各種メディアを媒介とした人ととの意思疎通なのである。例えば、ものづくりの図面、調理のレシピ、また、情緒的な面でも、おやつに込められた親が子を思いやり愛する心も含めて、コミュニケーションの範疇に入れて考えている。こうして培った自分から他へ、他から自分へのコミュニケーションする力を活かし、自分の生活を意識的に見つめ、理論と実践力を高めたいと願っている。

ところで、「自己を表現しコミュニケーションする力」は、もちろん、技術・家庭科の範囲だけにとどまるものではない。3年生は、総合的な学習の時間で国際理解教育の授業を行ってきた。具体的に、国際医療救援隊として活躍されている先生のお話を聞く機会があり、戦争や地震のあった被災地の状況、子供たちの様子など、世界の現実を学んできた。一人の人間としての生き方、国を越えて人と人が助け合うこと、共通語として英語を身につけることなど、様々なお話を聞いて、自分の事だけでなく、これからは広く世界の様子や社会状況を見る必要性にかられた。日本だけでなく、国際理解活動に共鳴した部分が多くあった。

再び、家庭分野の視点から「自己を表現しコミュニケーションする力」を考えてみると、教科書には、「人と人をつなぐ」というキーワードある。本時は、人と人をつなぐものとして「会食・おやつ」を取り上げることにした。私たちが、日頃、食べているおやつを留学生に紹介するとともに、一緒に料理をすることを試みた。留学生と一緒に調理するためには、自分が手順を正確に理解し、日本語と英語の単語の意味一つひとつを具体的な仕事内容として理解し、あいまいさをなくさなければ、他者には伝えられない。まさに「自己を表現しコミュニケーションする力」が必要とされる場面である。一緒にクッキングすることで、日本の良さを伝えるとともに、おやつから色々な食や生活スタイルを見つけることができ、「人と人がつながる」「理解しあえる」ものになることを望んで、授業を計画した。現在の「食」はグローバル化されているが、留学生から「他國のおやつ」を知ることで、日本と他国の手作りおやつの良さや、両親や祖父母から伝えられている味、素朴な材料から創られる伝統的なおやつの味わい、食べ物に込められた心の暖かさに触れさせるとともに、それらが世界共通であることに気づかせたいと考えた。

進路決定を間近にしている中学3年生は、自分を振り返り、家族や友人、地域の人たちに支えられていることを改めて認識し始めてきている。この時期、「おやつは、心と体を満たす」という学習に触れることで、一回り大きく成長し、自己を見つめ高められることを願っている。

③ 学習目標（基礎・基本）

| | | |
|---------|------|--|
| 基礎・基本 | 学習目標 | 実践的・体験的な学習を通して、自分を振り返るとともに、幼児・家族・地域の人々との人間関係の意義や大切さについて考える。 |
| 関心・意欲態度 | | ・自分の成長や家族、家庭生活について関心をもち、家庭生活をよりよくするために知識と技術を進んで活用しようとする。 |
| 創意・工夫 | | ・家庭生活に役立つものやおもちゃの制作は、自分なりの創意・工夫をする。 ・食生活については、健康的な食べ方を考え、家庭生活をよりよくする。 |
| 生活の技能 | | ・生活の自立に必要な衣食住や家族の生活に関する基礎的な技術を身につける。 |
| 知識・理解 | | ・家庭の基本的な機能について理解し、生活の自立に必要な衣食住や家族の生活に関する基礎的な知識を身につける。 |

④ 学習計画 全17,5時間 (本時 11/17, 5)

| 学習過程 | 時間 | 学習の中心 | 基礎・基本を定着させるための視点 | 「学びの拓き」に関わる力 |
|-------------------|----------------|---|---|--------------------------------------|
| B 1. 中学生になるまで | 1 | ・私たちの成長と家族や周囲の人々 | ・自分の成長を振り返る。 | 自己を振り返る力 コミュニケーションする力 |
| B 2. 子どもの成長 | 3 | ・幼児の成長 ・子どもと家族や周囲の人々 | ・体や心の成長の様子 生活習慣について知る ・心の発達について知る。 ・家族のかかわりを考える。 ・中学生にできることを考える。 | 問題解決をする力 コミュニケーションする力 自己を振り返る力 |
| B 5. 幼児との交流 | 3 | ・幼児の喜ぶものを作ろう。「おやつ」 | ・幼児の食生活について知る。 ・幼児の発達を考えながら、喜ばれそうなおやつを作る。 | 問題解決をする力 コミュニケーションする力 自己を振り返る力 |
| A 5. 楽しく豊かに食べる | 4 本時 4/4 | ・日本の「おやつ」を楽しむ。 | ・英語のレシピを用いておやつ作りをする。 ・会食を通して、他国の幼児の生活・食を知る。 | 問題解決をする力 自己を振り返る力 コミュニケーションする力 |
| B 3. わたしと家族・家庭と地域 | 1, 5 | ・わたしと家庭生活 ・家庭生活と地域 | ・子どもと家族のかかわりについて考える。 | コミュニケーションする力 課題を解決する力 自己を振り返る力 |
| B 2. 子どもの成長 | 2 | ・幼児と遊び | ・遊びとおもちゃを通して幼児の気持ちと幼児にとっての遊びの意味を考える。 | 問題解決する力 自己を振り返る力 コミュニケーションする力 |
| B 5. 幼児との交流 | 3 | ・幼児の喜ぶものを作る。「幼児の生活に役立つものとおもちゃ」 ・交流しよう。 | ・幼児の発達を考え、ふさわしい作品を制作する。 ・楽しい交流会を企画する。 | 課題解決する力 コミュニケーションする力 自己を振り返る力 |

⑤ 本時の目標

| | | |
|----------|-------|---|
| | 本時の目標 | 簡単なおやつをゲストと一緒に作り、会食を通して、他国の幼児の生活・食事を知る。 |
| 関心・意欲・態度 | | ・積極的に「おやつ」を作ろうとする気持ちを養う。 ・他国の幼児の生活や食事について知ろうとする。 |
| 創意・工夫 | | ・安全で能率的な手順を考える。 ・他国の幼児の生活や食事について質問をすることができる。 |
| 生活の技能 | | ・レシピにそって、他者におやつの作り方を教えることができる。 |
| 知識・理解 | | ・おやつの作り方を理解する。　・他国の幼児の生活や食事を知る。 ・おやつの果たす役割を理解する。 |

⑥ 本時の展開

| 学習活動 | 教師の支援 | 備考 |
|--|--|-------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ・挨拶する。 ・おやつを調理する。 ・会食の準備をする。 ・おやつを紹介する。 ・インタビューを交えて意見交換する。 ・まとめ | <ul style="list-style-type: none"> ・一緒にクッキングする。 ・英語と日本語、ジェスチャーを交えて説明する。 ・材料の種類・手作りの良さ・伝統的な味・家族からの思いを考えさせる ・感想を発表させる。 | 和のおやつを試作 自己・相互評価 |

⑦ 結果と考察

本時の授業を振り返りると、問題点は非常にたくさんある。授業の流れがスムーズでなかったこと、時間配分がうまくとれなかつたこと、おやつに秘められている親の思いや手作りの良さなどが明確に伝わらなか

ったこと、などが上げられる。また、数ヵ国のゲストがいて、日本語と英語だけでは、指示が通らなかったこともあり、教師自身が言葉の壁にぶちあたってしまった。生徒のレシピの発表においても、声が小さく、英文を読み上げているだけで、堂々としたデエスチャーに乏しく伝えたいことが伝わらなかつた部分がある。

時間配分については、内容を絞って取り組めばよかったと反省する。「おはぎ作り」「おやつの紹介」「おやつの意義」とどれもこれも中途半端な展開になってしまい、せっかく来ていただいてゲストとのコミュニケーションがぎこちなく、途切れてしまった。家庭科の授業としては、おやつに使われている材料の特徴や各国の親子関係や生活スタイルをおさえる必要があるかと思うが、達成できなかつた。

今回の授業を終えて、素直に私も生徒達もすごく楽しい時間を感じた。授業では、堅苦しそうにしていた生徒もゲストも授業が終わった後、写真を撮ったり、アドレスを交換したり微笑ましい光景を見た。

私自身、英語が不得意で、英語が話せない。しかし、海外旅行に興味があり、世界の食べ物に興味がある。今回の英語を使っての授業は、前述したように失敗も有るが、自分自身の新しい取り組みとして、とても楽しかつた。英語力は、中学生並みであるが、言葉が通じなくても、「Two ball race」「with cverd anko」「rooling」と繰り返しただけだが、一緒にクッキングすることが楽しい時間と感じ、英語でクッキングに挑戦したいという気持ちが強くなつた。

伝える・教えるためにどうしたらいいかという課題は、さらに膨らんだ。自分の思いや考えを正確に伝えることは、大変難しい。今回は、レシピにイラストや写真を入れて正確さを伝えることにしたが、言葉だけでは、通じなかつた。一緒に仕事をすること、一緒にモノを作り出すこと、時間を共有することが、コミュニケーションを取る一番の方法だと感じた。

生徒の感想やどれぐらいコミュニケーションできているかの問には、

すごくおもしろくて良かった。英文レシピっておもしろい。

やることが多すぎて大変。

和訳するのは大変だけど、その分レシピがよく分かつて頭に残つてとても良い。

外国人との交流もおもしろかった。

普段出来ない経験が出来た。家庭科ながらに英語の勉強が出来た。

中3で英語のレシピで料理するなんて思つても見なかつた。

言葉が一緒じゃなくても、コミュニケーションはとれるんだとなあと思った。

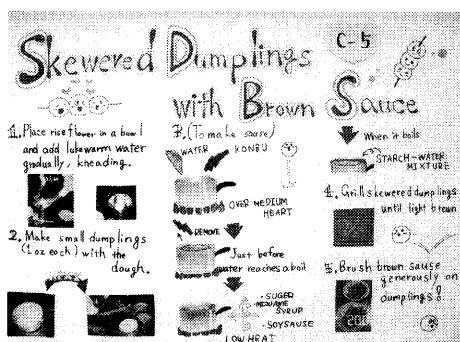
みんな、「おいしい」って言って食べてくれた。

色々な日本のお菓子を教えあげれてよかつた。

一緒に作つたり、食べたりと、すごく楽しかつた。

などの回答があつた。

今回の授業でも、今理解できなくても、体の五感を使った実習経験をしておけば、きっと将来に役立つことがあると信じたい。少しでも料理が出来るようになつた。とか、今回作った茶巾絞りが、正月の栗きんとんに似ているなあ・・スイートポテトかなあ・・というように関連して物事を考えるきっかけになればいいと思うのである。今現在、授業での評価としてマイナスであつても、色々な体験・経験をして、物事を考える時に繋がっていくものだと考えている。聞くだけより、自分の目で確かめて、自分の手でモノを見て作り出す。これが、技術・家庭科の授業の特性ではないかと考えている。また、家庭科の専門性の高い授業も大切にしなければならないが、その時代に合つた生活に密着した内容で授業展開を進めていくことも大事である。一つの食べ物で、世界の人と繋がっていく、また、繋がつてることを学んだ授業であったように思う。これからも国際的な視野を広げていきたい。



| | | |
|-----------------------------------|--|----------|
| ・・・国際理解・・・共通語・・・英語でクッキング・・・ | | |
| 日本の「おやつ・お菓子」 | | 名前 番号 |
| 自分が作ったおやつ（レシピの制作も含め）の出来映えはどうでしたか。 | | |
| | | |
| 日本の「おやつ・お菓子」の原料は何が多いでしょう。・・・ | | |
| | | |
| 海外のおやつの紹介について、どのようなものがありましたか。 | | |
| | | |
| おやつ・間食の大切さ・・・について感じたことは・・・ | | |
| | | |
| 留学生と交流して・・・どうでしたか。 | | |
| | | |

| | | | |
|---------------------|-----------------------------------|------------------|------------------------|
| レシピを見て、発表を聞いて・試食をして | | | |
| 3年C組 番号 | | | |
| 班名前 | | | |
| 1 | レシピから作り方が理解できるか | 味はどうか。 | 他の班へアドバイスしよう。良いところ・改良点 |
| どら焼き | 大変 A できる B まあまあ C できない D | A B C D | |
| 2 | 茶巾紋り | A B C D | |
| 3 | どらやき | A B C D | |
| 4 | 茶巾紋り | A B C D | |
| 5 | 団子 | A B C D | |
| 6 | 団子 | A B C D | |
| 7 | かんてん | A B C D | |
| 8 | かんてん | A B C D | |

家族や地域の人とかかわって 「みつめよう自分の成長と家族・地域に参加」 (17.5時間) (第3学年 4月~3月)

題材の評価規準

| 項目 | 時間 | 学習過程 学習内容 | 学習(到達)目標 | 評価規準 | | | | 「学びの拓き」 に関する力 評価場面 評価の方法 |
|----------------------|----------|------------------------|---|--|---|---|--|--|
| | | | | 生活や技術への 関心・意欲・態度 | 生活を工夫し 創造する能力 | 生活の技能 | 生活や技術についての 知識・理解 | |
| 中学生になるまでの成長と家族や周囲の人々 | B 0, 1 5 | ・中学生になるまで | ・保育の学習目標や学習内容・方法を知る。 ・自分の成長と家族や家庭生活とのかかわりについて考え、周りの人々に育てられた事を認識する。 | ・自分の成長と家族や家庭生活とのかかわりについて、関心をもって学習活動に取り組んでいる。 出生時の様子に関心を持つ | ・将来の自分の生き方を考えていこうとする | ・家族や他者に優しく振る舞う事ができる | ・自己の成長と家族や家庭生活とのかかわりについて気づいている。 | 自己を振り返る力 コミュニケーションする力 家族から聞いた話や母子手帳から生育歴をまとめる |
| | 0, 5 | ・生命的尊さ | ・性的欲求と行動について知る。 ・命の尊さを確認する。 | ・生命誕生の神秘に関心を持つ。 ・「責任」について考えようとする。 | | ・中学生の男女交際に生かせる | ・第二次性徴を理解する 避妊・中絶・性感染症について知り命の尊さを理解する。 | VTR「責任ってなんだろう」一部利用 自己評価→相互評価 |
| | 0, 5 | ・自分の成長 | ・自分の幼い頃の様子を発表する。 | ・生育歴などを家族から聞いてきているか。 | ・写真を利用し、幼児期の様子を伝えることができる。 | ・内容を整理し、大きな声で発表ができる。 | ・自分の存在について考えることができる。 | 発表(幼い頃のプリントを利用する) 相互評価 自己評価 |
| 子どもの成長 | B 2 1 | ・幼児の成長 | ・発達の道筋を理解する。 | ・幼児の発達や特徴に関心をもつ。 | ・自分の成長・発達過程を振り返る。 | ・自分の生育歴と比較する。 | ・発達は著しい時期であり、また個人差があることを知る。 | 問題解決をする力 コミュニケーションする力 自己を振り返る力 健康手帳の利用 赤ちゃん人形の利用 米3kgを布に包んで数分間抱かせる。 自分の呼吸数・脈拍などをかかる。 |
| | 1 | ・体の発達 ・子どもと家族や周囲の人々 | ・体の成長・生理機能の特徴を理解する。 ・運動機能の発達を理解する。 | ・体の成長・生理機能に関心を持つ。 ・運動機能に関心を持つ。 | ・自分の成長・発達過程を振り返る。 ・手先の細かい作業ができる。 | ・幼児と自分を比較する。 ・手先の細かい作業ができる。 | ・身体の特徴がいえる。 ・運動機能の発達について説明できる。 | 赤ちゃん人形の利用 米3kgを布に包んで数分間抱かせる。 自分の呼吸数・脈拍などをかかる。 |
| | 1 | ・心の発達 | ・幼児の情緒やことば・社会性の発達の特徴を理解する。 ・画像を通して幼児の特徴をとらえる。 | ・幼児の情緒・ことば・社会性の発達に関心を持ち理解しようとする。 ・VTRを見て幼児に対する関心を高める。 | ・自分の成長・発達過程を振り返る。 ・家族の中の自分を振り返る。 | ・幼児の心身の発達についてまとめることができる。 ・大切な事柄を記録する事ができる。 | ・周囲の人の接し方や環境の影響が大きいことを理解する。 ・表情などのシミュレーションを見て感情が分化することを説明できる。 | VTR「赤ちゃん、このすばらしき生命」の部分利用 視聴覚ノートから |
| | 1 | ・生活習慣を身につける。 | ・健康な生活と生活の自立について考える。 ・生活習慣を形成する必要性を理解させる。 | ・幼児の一日の生活に関心を持つ。 ・生活習慣を身につけることの大切さに関心を持つ。 | ・自立を助ける為の環境作りや周囲の人々の接し方に工夫を見いだす。 ・幼児のよいお手本になるようにする | ・遊びについて調査する事ができる。 ・自分に生活習慣が身に付いているか問い合わせる。 | ・幼児の一日の生活の特徴について説明できる。 ・基本的生活習慣と社会的生活習慣について説明できる。 | VTR「田中家の5つ子」の部分利用 視聴覚ノートから |

| 項目 | 時間 | 学習過程 学習内容 | 学習（到達）目標 | 評価規準 | | | | 「学びの拓き」 に関する力 評価場面 評価の方法 |
|-------------------------------------|----|---|--|--|---|--|---|--|
| | | | | 生活や技術への 関心・意欲・態度 | 生活を工夫し 創造する能力 | 生活の技能 | 生活や技術についての 知識・理解 | |
| B 5 幼児と交 3時間 | 1 | ・幼児の食事 「チボーロ」 を取り上げて ・幼児の喜ぶも のを作ろう 「おやつ」 | ・幼児の食事の特徴について知る。 ・幼児食の現状について調べ、意見交流ができる。 ・咀嚼の効用を理解し、食生活の改善を図る。 | ・幼児期の食生活について関心を高める。 ・自分の食生活について一緒に考え様とする。 ・健康の維持増進について考える。 | ・自分がどんな物を食べていたのか家人に聞く。 ・アンケート、インターネットなどで多様な方法で調べ学習に取り組む。 ・ライフスタイルの構築を考える。 | ・普通食との味、食感の比較ができる ・自分の食生活と比較する ・よくかんで食べることができる | ・幼児期の栄養の特徴が説明できる ・偏食による健康障害を知り、咀嚼の効果を理解する。 | 問題解決をする力 コミュニケーションする力 自己を振り返る力 手作りと市販のチボーロを比較する。 自己評価、意見交換発表（レポート） 咀嚼体験 |
| | 1 | ・おやつ実習 五平餅 | ・幼児の発達を考えて、簡単なおやつを作ることができる。 | ・幼児の喜ぶおやつを作ろうとする。 | ・食べやすい大きさに作る。 ・たれの味を工夫する | ・郷土食としてのおやつを作ることができる。 | ・信州・木曽地方の伝統食について理解する。 | コミュニケーションする力 自己を振り返る力 調理実習 自己評価 |
| | 1 | ・おやつ実習 スイートポテト | ・幼児の発達を考えて、簡単なおやつを作ることができる。 | ・幼児の喜ぶおやつを作ろうとする。 | ・砂糖、食品添加物の使用を控えてのおやつ作りをする。 | ・幼児のおやつを作ることができる | ・市販のおやつを購入する際、ふさわしい食品の選び方ができる。 | コミュニケーションする力 自己を振り返る力 調理実習 自己評価 |
| A 5 食生活の課題と調理の応用 4時間 | 1 | ・おやつ実習 どら焼き | ・英語のレシピを用いておやつ作りをする。 | ・積極的におやつを作ろうとする。 | ・調理の安全で能率的な方法を考える。 | ・レシピにそっておやつをつくることができる。 | ・おやつの作り方を理解する。 ・自分流英語でレシピを作る。 | 問題解決をする力 コミュニケーションする力 自己を振り返る力 調理実習 自己評価 英文レシピから |
| | 1 | ・おやつ実習 みたらし団子 | ・英語のレシピを用いておやつ作りをする。 | ・積極的におやつを作ろうとする。 | ・調理の安全で能率的な方法を考える。 | ・レシピにそっておやつをつくることができる。 | ・おやつの作り方を理解する。 ・自分流英語でレシピを作る。 | 問題解決をする力 コミュニケーションする力 自己を振り返る力 調理実習 自己評価 英文レシピから |
| | 1 | ・会食の準備 かんてん どら焼き みたらし団子 茶巾絞り | ・会食の準備をする。 | ・ゲストのために、積極的におやつを作ろうとする。 | ・調理の安全で能率的な方法を考える。 ・以前の実習をふまえて味や盛りつけに工夫する。 | ・任されたおやつをつくることができる。 | ・おやつの作り方を理解する。 ・他者に教えることができる。 | 問題解決をする力 コミュニケーションする力 自己を振り返る力 調理実習 |
| B 3 わたして わたりと家族・家庭と城 15 | 1 | ・樂しく豊かに食べる。 「日本のおやつを楽しむ」 | ・英語のレシピを用いておやつ作りをする。 ・会食を通して、他国の幼児の生活・食を知る | ・積極的におやつを作ろうとする。 ・他国への幼児の生活や食について質問することができる。 | ・調理の安全で能率的な方法を考える。 ・他国への幼児の生活について質問することができる。 | ・レシピにそっておやつをつくることができる。 ・他者に教えることができる。 | ・おやつの作り方を理解する。 ・他国の幼児の生活や食を知る。 | 問題解決をする力 コミュニケーションする力 自己を振り返る力 調理実習 自己評価 他者評価 |
| | 1 | ・家庭のはたらき ・家族の中で育つよりよい家族関係 | ・家庭や家族の基本的な機能を知り、家族関係をよりよくする方法を考える。 | ・自分の成長と家族のや家庭生活とのかかわりについて、関心をもって学習活動に取り組んでいる。 | ・自分の生活や事例の家族について課題を見付け、家族間係をよりよくする方法を考え、工夫している。 | ・家族間係をよりよくする方法が実践できる。 | ・自分の成長や生活は、家族やそれにかわる人びとに支えられてきたことに気づいている。 | 問題解決をする力 コミュニケーションする力 自己を振り返る力 漫画のサザエさん・ドラえもんなどの家族構成を使って説明する。 |
| | 1 | ・子どもたちのなかわり ・子どもの成長を支え合う | ・家庭の役割を考える ・社会の役割を考える | ・家族の一員として自分のあり方を考えようとする。 ・社会の一員として自分のあり方を考えようとする。 | ・家族への思いやりを深めようとする。 ・自分の通ってきた幼稚園・保育所での活動振り返る。 | ・家庭環境をよくすることができる。 ・子供の生活と福祉を守る施設を知る。 | ・家庭の温もりを理解する ・社会の連携を理解する | 自己評価・相互評価 |
| B 2 子どもの成長 2 | 1 | ・地域の中で育つ ・地域でつながる | ・望ましい保育環境について考える | ・幼児が健全に育つ為のよりよい環境作りについて考えようとする。 | ・豊かな人間関係を持たせる環境作りを工夫する。 | ・環境の危険性が指摘できる。 | ・環境の危険性が指摘できる。 | 問題解決をする力 コミュニケーションする力 自己を振り返る力 自己評価・相互評価 |
| | 1 | ・遊びの中で育つ | ・遊びの意義を考える ・遊びの現状と問題点について考える | ・遊び方と引き出される能力について考えようとする。 | ・一人遊びから仲間遊びをする。 | ・幼児の気持ちになつて仲良く遊ぶことができる。 | ・幼児向きの遊び体験を通して遊びが引き出す能力について言える。 ・現在の幼児の遊びの現状と問題点について言える。 | 自己を振り返る力 体験「遊び」折り紙・あやとり グループ毎に積み木 お面など 自己評価・相互評価 |
| | 1 | ・遊びと発達 ・いろいろな遊び | ・牛乳パックを利用した幼児にふさわしいおもちゃを作りをする。 | ・幼児の発達に適した、安全なおもちゃを作ろうとする。 | ・身近な材料を利用することができる。 | ・適切な材料・用具を選び安全で能率よくおもちゃを作りができる。 | ・課題に応じたおもちゃ作りができる。 | 問題解決をする力 コミュニケーションする力 自己を振り返る力 |
| B 5 幼児との交流 3 | 1 | ・幼児の喜ぶものを作る | ・牛乳パックを利用した幼児にふさわしいおもちゃを作ろう | ・リサイクル品を利用しおもちゃになるよう工夫設計しようとする。 | ・引き伸ばしたい能力に応じたおもちゃを作れる | ・適切な材料・用具を選び安全で能率よくおもちゃを作りができる。 | ・課題に応じたおもちゃ作りができる。 | 製作課題 「仲はしたい能力」 計画表記入 展示発表・相互評価・自己評価 保育者・幼児からの評価 |
| 3 1 | 1 | ・園児と交流 ・幼児と遊び | ・幼児に絵を描いてもらおう。(中学生の顔) ・製作したおもちゃが幼児の発達段階に合っているか、一緒に遊びながら確認する。 | ・幼児に関心を持つ ・たくさんの遊びに関わろうとする。 | ・絵を描いてもらう為に接し方を考える。 ・遊びを開発しようとする。 | ・幼児と一緒に遊ぶことができる。 ・自己を省みることができる。 | ・幼児と接した感想をまとめる。 ・幼児の心身の発達を知る。 | 問題解決をする力 コミュニケーションする力 自己を振り返る力 今年度の交流内容は、相談してから決定 |
| | 1 | ・これから の保育の方向 | ・保育の現状と問題点を見つけ自分自身が何をしらよいかについて考え、まとめる。 | ・幼児・高齢者の生活について調べてみようとする。 | ・幼児と高齢者の生活(支援部分)について考えてみる。 | ・自分も社会の一員として他者とどう関わっていったらよいかと考え行動できる。 | ・これからの自分の進路自己決定の場、生きていくことがでできる。 | 自己を振り返る力 幼児に関する新聞記事を取り入れたレポート |

食べ物・大切・輸入・世界・日本料理・おやつ・安全・簡単・食材・健康・食生活問題...
...食べたい・食べ過ぎ・もったいない・感謝・???????

国際理解...共通語...英語でクッキング

10/26(水) 英語で説明できるようにレシピをまとめる。
度々一枚用紙4枚切りへまとめる。
3枚のレシピのわりやすさは、ゲストに判断してもらいます。
(8枚×4枚)
・次回の実習内容を考える。英語でクッキング

Skewered Dumplings with Brown Sauce

110kcal per skewer

DIRECTIONS

- Place rice flour in a bowl and add lukewarm water gradually, kneading, until dough becomes "as hard as your earlobes."
- Make small dumplings (1 oz each) with the dough, boil in hot water for 5 minutes, and skewer 4 to each stick.
- To make sauce: Place water and konbu in a soup pot over medium heat. Remove konbu just before water reaches a boil. Add sugar, mizusame syrup, and soy sauce, turn down the heat to low. When it boils, add starch-water mixture to thicken.
- Grill skewered dumplings on a cooking grill until light brown.
- Brush brown sauce generously on dumplings.

INGREDIENTS

| |
|---------------------------|
| (Makes 12 skewers) |
| 7 oz glutinous rice flour |
| about 3/4 U.S. cup |
| lukewarm water |
| Sauce |
| [1/4 U.S. cups water |
| 1/8 oz konbu kelp |
| 4 1/2 oz sugar |
| 1 oz mizusame syrup |
| (or honey) |
| 2 Tbsp soy sauce |
| starch-water mixture |
| [1 1/2 Tbsp cornstarch |
| 1 1/2 Tbsp water |
| 白玉粉 200 g |
| ぬるま湯 約190 cc |
| たれ |
| 水 300 cc |
| 昆布 10 g |
| 砂糖 120 g |
| 水飴 30 g |
| しょうゆ 大さじ2 |
| 水溶き片栗粉 |
| 片栗粉 大さじ1 1/2 |
| 水 大さじ1 1/2 |

...国際理解...共通語...英語でクッキング...

左のレシピを日本語に直し、
自分風にアレンジしなさい。

組番席

① ボールの中ご卵を溶いてあるて機でまぜて、砂糖を入れて、
よくまぜる。白っぽく、どろっとするまでよくまぜる。



② 小さじ1の水とベーキングパウダーを

加えて、卵とまぜあわせる。おひた半分の木を
加えて、よくまぜる。白っぽく、どろっとするまでよくまぜる。

材料

卵3個 (160g)
砂糖 150g
ベーキングパウダー (炭酸
ナトリウム) 1/2スプーン

③ ふるった小麦粉と残りの水を少しづつ木50ml

④ め中に加え、よくまぜあわせる。小麦粉 200g

小麦粉

④ フライパン(ホットプレート)に少く油をひいて
熱し、お玉1杯の生地を流し入れる。丸い形を
作って焼く。



⑤ ぶんが焼きになって表面に穴があいてたら、
まろ色になつたか見て、ひっくり返して焼く。
よく

焼く

⑥ まとめ、パンケーキを2枚1組にして2枚のあずきを
パンケーキの上にのせて(1枚の上に)、形を軽く
整える。



Japanese Jello

1. make agar-agar jelly
① Soak agar-agar jelly stick in water.

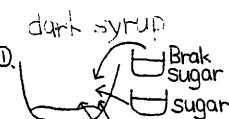
② Melt agar-agar jelly.

③ Add sugar.

④ Chill in a container.

⑤ Cut.

⑥ Put syrup on the agar-agar jello.



INGREDIENTS

- stick agar-agar 1/3
- water 300 cc
- sugar about 50g
- black sugar 50g
- water candy

→ Complete
te!!

Skewered Dumplings with Brown Sauce

① rice flour
lukewarm water
Kneading until dough becomes "as hard as your earlobes".

② Small dumpling
boil in hot water for 5 minutes

③ To make sauce
7 oz glutinous rice flour
about 3/4 U.S. cup
lukewarm water
konbu
Sugar
mizusame
boil
Starch-water mixture
*to thicken

④ Light brown
Cooking grill

⑤ Brush brown sauce (③) generously on dumplings.

⑥ Finished

みたらし団子実習

問1 みたらし団子の実習は、楽しかったですか。
A・楽しかった。また、やりたい。
B・まあまあかった。
C・もうひととつ。
D・実習は、やらない方がよい。

問2 英語のレシピは、ほぼ覚えることができましたか。
A・できた。
B・まあまあできた。
C・少しできただ。
D・ほんどうできなかつた。

問3 レシピにそって作ることができましたか。
A・できただ。
B・まあまあできただ。
C・少しできただ。
D・ほんどうできなかつた。

問4 この団子に工夫するしたら、自分のアイデア。発見・感想・意見を書きましょう

番号 別1 2 3 4 5 みたらし団子に工夫するなら、自分のアイデア。発見・感想・意見を書きましょう。
1 2 1 B A A A 焼け目をもっと薄くする。低温で蒸かすからもつと甘くしちゃう。
2 1 B A A A A 焼け目をもっと薄くする。低温で蒸かすがいい。
3 1 A A A A A 焼け目をなくす。
4 1 B A B B B もう少し甘くする。ちょっと苦かった。
5 2 B A A B A B 中に入れると蒸すのにかかるけど、まあまあちゃんと作れました。
6 2 B A A A A A あんこの他にバニラアイスとか生クリームを入れたら、おいしいと思う。
7 2 B C A C C どちら焼きはあまり焼きすぎない方がよい。これは、2斤の割合で、食べたら、本当に苦かつた。
8 2 B A B A B 焼け目をなくす。すごく焼けてしまったので、失敗してしまった。
9 10 3 A C A B 小さなサイズで、中の具材をこねるといいと思う。(一口サイズに) あんこでなく、小さな子が好きなチョコを使う。
10 3 A B A B A 小さく作つて、中のがいの仕上がりになつた。
11 3 A A B O ではな、カワイイ形にしておいといと思う。タレが少ながつた。
12 3 A A A A A 小さい方がおいしい。
13 3 A A A A A 小さい方がいいけど、まあましかつた。
14 3 A A A A A 小さく焼くや。やつぱりタレは、多い方がいいと思う。团子は、上手においしくできた。
15 4 B B C C 少まり、团子は食べられないけど、今回の食べた团子は、おいしく感じました。
16 4 C A A B A 团子の中にあんこをついたもの、みたらし团子の味はあまりしなくて焦げたあじがしたので、外巻に使つた。
17 4 A B A C 上下の生地の大さきを合わせる。おいしかつたので、成功したと思つた。
18 4 A C C A A 团子の中にあんこを入れたり、逆タレをぬかつてもおいしいと思う。火が通すきて表面が焦げ付いてしまつた。
19 5 A A A D どちら焼きにカスターを用ひます。おしいしかつたです。上手にできました。
20 4 B A B 中にクリームとあんこと一緒ににはさむ。始めは、生地に砂糖がはつてて、甘すぎるかと思ったけど、結局おいしかつた。
21 5 B B A C どちら焼きの中にカスターを入れる。どちら焼きは、おいしかつたです。和風せんべいみたいだった。
22 5 A A A A A どちら焼きの形を変える。(フライパンの上) おもろいと思う。(子どもも喜ぶ) また、ドライもんの面をチョコで巻くことでもらえると思う。(子どもも喜ぶ) また、ふつうのどら焼きを作つた後、ドライもんの面をチョコで巻くことでもらえると思う。子どもも喜ぶと思う。(子どもも喜ぶ) また、おしゃれな感じがして最高だった。また、作りたい。
23 6
24 6
25 6 B C B D 担あんとかパリエーションを焼やす。半円とかパンケーキの形を変える。
26 5 D A A A A ホットケーキだつた。お店で食べた方が100%おいしいと思う。
27 7
28 5 B A A A A あんと一緒に生クリームを挟む。思つていたよりもちゃんとできただ。でも、どちら焼きじゃなかつた。
29 7 C A A A A 懐かしいから、工夫しようがない。
30 6 B B B B どちら焼きちょっとと甘かつたけど、おいしかつた。
31 6 B A B 中をクリームにする。
32 8 A B A B パンケーキの形を変える。(生地とか)
33 8 A A A A 中のあんこを別のものにする。
34 8 A A C どちら焼きを三段に。どちら焼きのあんこの部分を他のものに変えれる。パンケーキを邵くやく。
35 7 A A B A C こげた。でも焼しかつた。中身を変えてみる。
36 7
37 7 A A B 中身を変えてみる。見た目はおいしかつた。
38 8
39 8 B B A A どちら焼きにくく一むとかジャムを入れる。まあまあ味だつた。

どちら焼き実習

問1 どちら焼きは、楽しかつたですか。
A・楽しかつた。また、やりたい。
B・まあまあかった。
C・もうひととつ。
D・実習は、やらない方がよい。

問2 英語のレシピは、ほぼ覚えることができましたか。
A・できただ。
B・まあまあできた。
C・少しできただ。
D・ほんどうできなかつた。

問3 レシピにそって作ることができましたか。
A・できただ。
B・まあまあできただ。
C・少しできただ。
D・ほんどうできなかつた。

問4 どちら焼きを一人で、他者に教えられますか。
A・ばっかり、できそ。
B・まあまあ、できそ。
C・少しできそ。
D・できないぞ。

問2 英語のレシピは、楽しかつたですか。
A・できただ。
B・まあまあできただ。
C・少しできただ。
D・金くわからなかつた。

問3 ドラ焼きを一人で、他者に教えられますか。
A・できそ。
B・まあまあできそ。
C・少しできそ。
D・できないぞ。

問4 ドラ焼きを一人で、他者に教えられますか。
A・できそ。
B・まあまあできそ。
C・少しできそ。
D・できないぞ。

問1 どちら焼きは、楽しかつたですか。
A・楽しかつた。また、やりたい。
B・まあまあかった。
C・もうひとつ。
D・実習は、やらない方がよい。

問2 ドラ焼きを一人で、他者に教えられますか。
A・できそ。
B・まあまあできそ。
C・少しできそ。
D・金くわからなかつた。

問3 ドラ焼きを一人で、他者に教えられますか。
A・できそ。
B・まあまあできそ。
C・少しできそ。
D・金くわからなかつた。

問4 ドラ焼きを一人で、他者に教えられますか。
A・できそ。
B・まあまあできそ。
C・少しできそ。
D・金くわからなかつた。

問5 どちら焼きに工夫するとしたら、自分のアイデア。発見・感想・意見を書きましょう

番号 別1 2 3 4 5 どちら焼きに工夫するなら、自分のアイデア。発見・感想・意見を書きましょう。
1 2 1 B A A A A あんこだけではなく、おもろい色々入れたらいいと思う。
2 1 B A A A A あんこだけではなく、おもろい色々入れたらいいと思う。
3 1 B A A A A 外人がおいしいと思うように…。
4 1 B B B B B もう少し軽くする。ちょっと、あんこつやなくて、あんこつやな。
5 2 B A B B B 中に入れると蒸すのにかかるけど、まあまあうまくたつたけど、まあまあちゃんと作れました。
6 2 A A A A A あんこの他にバニラアイスとか生クリームを入れたら、おいしいと思う。
7 2 B C A C C どちら焼きはあまり焼きすぎない方がよい。これは、2斤の割合で、食べたら、本当に苦かつた。
8 2 B A B A B 焼け目をなくす。すごく焼けてしまつたので、失敗してしまつた。
9 2 B A B A B 小さなサイズで、中の具材をこねるといいと思う。(一口サイズに) あんこでなく、小さな子が好きなチョコを使う。
10 3 A C A B 小さく作つて、中の具材をこねるといいと思う。かわいい仕上がりになつた。
11 3 A A B O ではな、かわいい形にしておいといと思う。タレが少ながつた。
12 3 A A A A A 小さくしたら、かわいいし、食べやすい。まあまあおいしいかったです。
13 3 A A A A A 小さくしたら、かわいいし、食べやすい。まあまあクリームがおいしいかったと思う。
14 3 A A A A A 小さくして、中のがいの仕めにする。すごく焼けてしまつた。
15 4 A B B C どちら焼きは、結構よく出ます。調理したらどう焼きになります。調理したらどう焼きになります。
16 4 A A C どちら焼きを3段にする。きちんと作りたい。
17 4 A B A C どちら焼きを3段にする。作りたい。
18 4 A C C A A どちら焼きを並んで見る。おしいしかつたので、成功したと思つた。
19 5 A A A D どちら焼きにカスターを用ひます。おしいしかつたです。上手にできました。
20 4 B A B 中にクリームとあんこと一緒ににはさむ。始めは、生地に砂糖がはつてて、甘すぎるかと思ったけど、結局おいしかつた。
21 5 B B A C どちら焼きの中にカスターを入れる。どちら焼きは、おいしかつたです。和風せんべいみたいだった。
22 5 A A A A A どちら焼きの形を変える。(フライパンの上) おもろいと思う。(子どもも喜ぶ) また、ドライもんの面をチョコで巻くことでもらえると思う。(子どもも喜ぶ) また、ふつうのどら焼きを作つた後、ドライもんの面をチョコで巻くことでもらえると思う。子どもも喜ぶ。
23 6
24 6
25 6 B C B D 担あんとかパリエーションを焼やす。半円とかパンケーキの形を変える。
26 5 D A A A A ホットケーキだつた。お店で食べた方が100%おいしいと思う。
27 7
28 5 B A A A A あんと一緒に生クリームを挟む。思つていたよりもちゃんとできただ。でも、どちら焼きじゃなかつた。
29 7 C A A A A 懐かしいから、工夫しようがない。
30 6 B B B B どちら焼きちょっとと甘かつたけど、おいしかつた。
31 6 B A B 中をクリームにする。
32 8 A B A B パンケーキの形を変える。(生地とか)
33 8 A A A A 中のあんこを別のものにする。
34 8 A A C どちら焼きを三段に。どちら焼きのあんこの部分を他のものに変えれる。パンケーキを邵くやく。
35 7 A A B A C こげた。でも焼しかつた。中身を変えてみる。
36 7
37 7 A A B 中身を変えてみる。見た目はおいしかつた。
38 8
39 8 B B A A どちら焼きにくく一むとかジャムを入れる。まあまあ味だつた。

おはぎを作っているとき、留学生とのコミュニケーションはとれましたか。どんな内容・どのようなことを話しましたか。

- ・余った餅米でおはぎをもう一個作る時、あんこかきなこのどっちがいいかとか・
- ・ご飯をラップにのせるときとか、あんこで包む時にやり方を教えてあげた。うまくできないときは、こうすればいいよみたいなことを一緒にやって教えてえた。
- ・お茶が欲しいと言ったから、お茶を入れて、「熱いのでいいですか?」って言つたら、普通に日本語で答えてくれた。
- ・日本の食べ物とか、日本の事を話してくれた。あと、お茶が欲しいとか・・・特に話せなかつた。「どーするの」というようなことを言つていた。
- ・留学生の人があんこをのばしてくれた。
- ・ご飯を丸めるとき、two smallって言いました。
- ・コミュニケーションは少しだけどとれたと思う。きな粉の事を教えてあげたり、作り方がちゃんと分かっていなかつたらしいから作り方をちゃんと教えてあげたりした。
- ・あんこを包んでいるときだけ、少し話をしました。「これ何」とか、そういう話をしました。
- ・微妙にとれました。おにぎりの仕方や味について言葉うまく通じないため、ジェスチャーでの会話になりました。けれど、相手も必死で応じようとしてくれていて、とてもうれしかつたです。
- ・お茶が欲しいと言われた。ご飯をのつけてあげた。ager-agereの発音を聞いたが結構わからなかった。
- ・留学生の人にラップを配つてあげ、ごはんを先に分けてあげた。留学生の人に「次は」みたいなことを言われ、英語で返事をしないといけないけど、日本語で答えてしまつた。おはぎの手順は自分のを見本にして教えてあげた。すごく喜んでいたけど、「甘すぎる」とか言つていた。
- ・「あんこ」も自分で作ったのか?どうやって作るの?デカイよね。お米なんだ。とか・譲り合いをした。ラップを配つたりした。
- ・「こう丸めればいいの?」みたいな感じのこと・どのようにして作るのか。こんな感じでててのか。あなたのおはぎは大きいですね。
- ・どうやって作るのかと聞かれたから、あんこで包むと言つた。・サランラップを配つてもらつた。・教えてあいをした。・失敗したのを直したりした。
- ・作り方について・3年生は、受験するの?みたいなこと・みんな同じ学校へ行くのか?・調理実習って1年間に何回するの?
- ・「これは、日本語でどんな風によんでいますか?」「これは、何でつくられているのですか?」「あの英語どうだった?」聞いたり、話したりした。
- ・ウィリアムさんのジョークで楽しんだ。・この後どうするの?とか・アメリカのジョージさんと作り方などを教えてながらコミュニケーションをすることが出来た。

会食の時、留学生とのコミュニケーションはとれましたか。どんな内容・どのようなことを話しましたか。

- ・会食の時、色々と話をしたかったけど、少し話しずらかったです。・されませんでした。・おいしい・外国のレシピをくれた。
- ・「おいしいですか?」「茶巾しばりは、イモや」とか、団子が固くてまずかった時笑つてくれててますとか話した。短い単語で話してもわかつてくれて良かった。
- ・あまりコミュニケーションはとれなかつた。けどおいしそうに食べてて良かったなあと思ひました。
- ・僕のキーホルダーのアニメの話。ドラマ「トリック」の話・別に何も話してないけど、ネイサンに発表をみせて欲しいと言われて班で発表した。
- ・作ったお菓子の名前を日本語で教えてあげた。「かんてん」「どら焼き」は知つてていると言つていた。
- ・自分の名前を中国語では、何という発音が聞いた。どんなだつたかもう忘れただけで済しかつた。
- ・自分の名前の中国語を教えてもらつた。・みたらし団子が固かつたこと。・茶巾絞りが気に入つたこと。・日本語を習つ始めたのが、高校生からということ。
- ・「これ何?」みたいな感じのこと・みたらし団子固いとか。団子とモチは、どう違うのか。・中国のお菓子をもらった。・モチがますいということ
- ・一ヶ月前に日本に来たらしい。・オレンジレンジとNEWSを知つていて。・名前を紹介あつた。・何年生か?・何語を話せるか?
- ・TRICKを知つていて。今まで見たことがなかつたけど、この前のスペシャルで見たらしい。
- ・好きなアーティストを聞いた。中国語で食べるは、「チュ」らしい。・寒天の話。その他の料理はおいしいですか?など
- ・お茶ぬるいとか、もち混じいとか・・・・食べ物についての話・何回もおいしいと言つてくれたので、よかったです。・食べた感想
- ・「みんなで作ったお菓子は、おいしいですね。」と言ってくれた。あと、英語でしゃべつたりした。・ジョージさんは、アメリカの食べ物を紹介してくれた。

今回の英文レシピを使っての簡単クッキングの感想。もっとこんなにしたらいといとか、アドバイスも

- ・レシピ通りちゃんと作れば、味は普通です。タレとかも、さらさらのタレにしてもおいしいと思います。団子の大きさも、もう少し大きい方がホリュームがあつていいと思います。
- ・みたらし団子は、1日経つとおいしくなかつたので違うのにしたほうがいいと思います。
- ・すごくおもしろくて良かったです。けれどやることが多すぎて大変でした。和訳するのが大変でした。(辞書に載つていない)しかし、その分レシピがよく分かって、頭に残つてとても良いなあと思います。研究会の日、外国人との交流もおもしろかつたし、普段できないような経験もできました。おはぎもおいしかつたです。英文レシピっておもしろいなあと思ひました。なんだか、英文の文字一つから「おもしろそう」が、あふれているからです。中3で英語のレシピで料理をするなんて思つても見ませんでした。良い経験になりました。
- ・なんか忙しかつた。もうちょっとレシピを書く時間が欲しかつた。外国人ともっと話す時間が欲しかつた。
- ・結構作るの簡単やつた。みたらし団子固くなつてた。
- ・和訳しているときは、わかりにくつたけど、実際、調理実習する時は、結構できました。留学生と一緒におはぎを作つたり、とてもいい経験が出来ました。
- ・和訳は、単語とか難しくてわからなかつたけど、実習後に見たら少し分かつた。実習は寒天でかなり簡単だった。外国人の人と一緒におはぎを作つた時に、ご飯のまわりをあんこで包む時、意外と外国人が上手だった。一緒に作つて楽しかつた。食べる時は、色々おいしそうに食べてくたし、おいしいといつてくれて良かった。でも、団子は食べて固かつたので笑つてた。最後にその人の国のお菓子の作り方の和訳レシピとパソコンで見るCDをくれた。和訳してくれていたのがうれしかつた。自分たちも日本のお菓子を作つて紹介して、向こうも紹介してお互いを知ることができて良かったと思う。また、できたらやりたいと思った。
- ・英文レシピは、活用できなかつた。発表している班の中には、いい所もあつた。もっと時間をかけて発表練習とか、しといた方がよかつたんかなあと思います。
- ・今さら遅いけど、英文レシピは、作つてよかつたと思います。
- ・どら焼きは、小さく作つたので、数がいっぱいできた。食べやすいし、すぐ焼けるので簡単。どら焼きは、結構日が経つても固くなつたりしないしおいしかつた。
- ・あと、かんてんが一回目作つたより、おいしかつた。黒蜜がすごく合つてた。
- ・様々な味も良いと思います。どら焼きの中身をカスタードにすると、幼児達に人気がありそう。みたらし団子をヨモギに・・幼児が喜ぶようなお菓子作りをしてみたいです。小さいお菓子(どら焼き)を作つてとても、楽しくおいしく出来てよかつたです。
- ・難しかつたけど、実習とかけつけよう楽しかつたです。でも、英文レシピでもっと絵を描くスペースを空けておいて、いっぱい絵をかいたら、もっと分かりやすかつたと思います。少し、会話が少なかつたけどまあ楽しかつたです。
- ・やっぱり、どら焼きは、小さいのよりも大きい方がおいしいと思う。あと、カスタードとか入れて味の工夫もしてみるとおもしろいと思う。レシピを説明するときは、一緒にやりながらでなかつたら、わざりにくい面もあると思った。最後の方に中国のお菓子をもつて食べたら、かなり、おいしかつた。大志君が中国に行つたとき食べたことがあると言つてたので、かなり、メジャーなんだとつも分かつた。アメももつたけど、アメの袋は、世界共通なんだなと思った。
- ・レシピを和訳することは、疲れたけどちゃんと作れたから、良かったと思う。味は、まあまあだったと思う。他に工夫をすると言えは、あんこ以外を挟んだらいいと思います。
- ・和訳は、単語が難しかつたけど、文法は簡単で辞書を使えば和訳は、できた。寒天は、チルド室に入れてしまつて凍つてた。でも、なんだかんだで出来た。
- ・前よりおいしかつた。次は、サクランボやまめなどを入れたらもっとおいしいと思いました。時間配分を考えるといいと思いました。
- ・がんばつた甲斐があつたと思う。留学生の人達は、おいしそうに食べてましたし、実際に食べてみておいしかつた。市販のモノとは違う個性のある味だった。あまり時間がなかつたけど、楽しかつた。
- ・また、機会があれば、もう一度やってみたいたいと思った。がんばつて英文から、和訳して、英文のレシピを班で作つてそれが、伝わつたのでうれしかつた。コミュニケーションも少ない時間のうちにとれた。本当に楽しくて、外国のお菓子や料理の話などが聞けて、もっと時間が欲しかつた。おはぎの実習は、いつもよりニギヤケで楽しかつた。初めは、正面、料理はいやだったけど、3年間調理実習して、慣れてきて楽しくなつた。
- ・また、自分になかで色々つけて自分で味を楽しめた。
- ・英文レシピしか、自分は、役に立たないのでレシピを作るのは、がんばつた。どら焼きのレシピは、ちゃんと出来なかつたけどまあそこそこのできかな。だんごは固かつた。。。です。茶巾もあんまり。。。寒天も微妙。。。どら焼きも冷たくておいしくなかつた。おはぎもきな粉が微妙。。。あんこはおいしかつた。それらは、当目に作つた方がよかつた。(特に団子は。。。)おはぎのあんこぐらいいしかおいしいのなかつたです。外国の方が、日本のお菓子をこんなのかと思って帰つたなら、少し、残念に思います。
- ・和訳は、辞書にのつてないし、中学生の力ではできないから、和訳とかややこしい事はしないほうがいいと思う。レシピの作成も班でやると一人とかが全部やってしまつて「ここは、私が塗るから、もうやらないでいい」とかになって、班の人が超ひまになつてしまつた。するんだつたら個人で作る方がいいと思う。実習はまあああできた。班によって料理が進つたから、いつもより楽しめた。
- ・どこが簡単調理か分からなかつた。難しかつた。いつ何をいれるとか、ちょっと間違つたら焦げ目がきれいにつかなかつたりした。どら焼きの生地を作つてお菓子づくりの基本っぽいからできるようになつよかつたと思う。和訳するのには、単語がわかるとだいたい文全体の意味がわかるので思ったより簡単にできた。
- ・英文レシピ(1枚め)は、自分で考えて楽しめた。
- ・外国のお菓子をもつと見たかったです。英語で伝えるのは、難しいけどがんばつた。もっと一緒にクッキングしたかった。でも1時間だけだったけど、仲良くなつてむっちゃしやべつた。
- ・英文レシピは、あまり使わなかつたので、一人一枚じやなくて班で一枚のほうがいいと思う。'
- ・レシピの和訳とか初めてしたけれど、和訳つて難しいなって思ひました。あと、用語とかも色々あるんだなあと思ひました。留学生とも話せて、外国人とかめつたつて話す機会がないから、とてもよかつたと思います。みんな「おいしい」って言って食べてくたし、色々な日本のお菓子を教えてあげて良かったと思いました。言葉が一緒じゃなくして、コミュニケーションはとれるんだなあとつも思ひました。楽しかつたです。
- ・外国人が来て、最初は緊張したけど、おはぎを作つてゐる時、とてもなごやかな雰囲気だった。食べている時も、とても気軽に話もできて、もう一回会つてやりたいたいと思うぐらい楽しめた。残念なのは、実習で作ったお菓子がうまくなかつたこと。
- ・英語を試して料理することは、とても時間がかかる事だけだつても、まあ樂しかつたなあと思います。茶巾絞りなんてあんまり食べたことがないかもしれないけれど、自分で作つたのはおいしく感じました。どら焼きの温度設定を250度にした時点でやばつたと思います。すごいまる焦げのどら焼きとなりました。だから、あまりおいしくなかつたです。まあ、色々困難はあつたけど、茶巾絞りをおいしくできて良かつたです。外国との触れ合いもあってよかつたです。
- ・英語のレシピを和訳する時、一つ一つの単語がほとんどわからなくて辞書などで調べてきました。しかし、単語がわかつたけれども、文をまとめるのがけっこう難しかつたです。あまり、おはぎを食べることはないけれど、あんこなど、甘い物だけ食べてみると以外と美味しく感じました。今後も食べたいと思います。
- ・茶巾絞りは、最後40gに均等に分けたけど、大きいのや小さいのもあっていいかな。。。と思ひました。量るのがめんどうな部分もあったと思ひました。あと、どのおやつを食べておいておいしくなかつたので熱いうちに食べられればなあと思ひました。和訳をするときに困つたことは、いつも英語の授業でやつてゐるのとは違つた文法やみたこともない単語が出てきてどう訳せばいいのか困つたことです。
- ・英語のレシピを和訳するののは初めてだから少し難しかつた。でも、実習は楽しかつた。留学生と一緒に作つたり食べたり、すごく楽しかつた。画用紙にまとめるのも、どこをどう書いたらいいのか分からなかつた。
- ・和訳したときは、わからない単語がたくさんあって訳しにくかったです。同意語は知つててるのにレシピの単語は、知らないっていうのもあって、家庭科ながらに英語の勉強が出来ました。実習や会食の時は、緊張してあんまり話せませんでした。