

## 1 活動のねらい

研修や実践で学び得たことを授業に活かす。

## 2 活動内容

### (1) 料理講習会 6月26日（水）



食生活改善推進委員の今井収子先生を講師にお迎えし、ごはんのみそ汁作りを行った。5年生の「元気な毎日と食べ物」のごはん・みそ汁の調理に際し、まずは指導する私たちが基本を押さえておきたい、と考え、鍋での炊飯の基本とだしの取り方をご指導いただいた。

教科書通りに炊くと、いつも必ず焦がすグループが出てしまうが、ちょうどいい火加減を教えていただいき参考になった。

また、みそ汁作りでは、だしの取り方や具材を入れるタイミングなどを丁寧に教えていただいた。だしや調味料が様々に出回り、昔ながらに煮干しでだしを取ってみそ汁を作っている家庭はほとんど見られないからこそ、子どもたちにだしのうま味を味わわせることと意外に簡単にいだしが出て、おいしいみそ汁が作れることを実感させることが大切だと感じた。



### (2) 情報交換会 9月11日（水）

各学校での授業の進め方や作品制作について教材研究を兼ねた情報交換を行った。洗濯は、ただ持ってきた靴下やハンカチを洗わせるだけでなく、草取りの作業をした後、使った軍手の汚れを落とすようにさせる、トートバッグやエプロンなどは、型をとることもなく少ない時数で作品を仕上げるできるようになっているセット教材を活用するなど、それぞれの授業の進み具合や工夫を紹介し合った。その中で、6年生の単元「感謝の気持ちを伝えよう」での卒業に絡めた作品制作が話題になり、6年生ができる手作りプレゼントの試作を兼ねて教材研究を行うことになった。

### (3) 試作品制作 10月9日（水）



感謝の気持ちを伝える卒業プレゼントの試作品制作を行った。教科書に参考作品として紹介されていたふろしきとフォトフレームを選び、各自作業を進めた。この活動は、子どもの意欲を高めるのにとっても有効であると感じた。また、作ってみて初めて子どもには難しいだろうというポイントが分かるので、試作を行うことの大切さを改めて感じた。

## 3 成果と課題

講師先生のご指導をいただき、ごはんのおいしさやだしの味を再確認することができたことは、今後指導していく上で有効だと感じた。また、児童に指導する前に、試作品を作ることで、児童が制作する際の留意点や改善点が分かった。実際に実習や制作をしたことで、今後の授業において大変有意義な研修となった。

生活スタイルも多様化し、家庭で調理や裁縫などの体験をしていない児童が多いからこそ、子どもたちが授業で学んだことを生活の中で実践し、生かしていけるように今後も教材研究に取り組んでいきたいと思う。