



学校だより

横浜市立朝比奈小学校

令和3年1月26日

第12号



「難しかったところは炒めるところです。」

校長 神田 敏之

6年生では冬休み中に調理実習をすることが課題でした。今年度は新型コロナウイルスの影響で、学校で調理実習をして会食をすることが難しかったので、計画を立てるところまで学校で行い、調理は家でしました。

この子どもは『キャベツと豚肉炒め』を作りました。次のような感想をふりかえりに書きました。

調理実習をやって難しかったところは、炒めるところです。しっかりと炒めないで火の通るところがかたよってしまうので難しかったです。うまくできたところは量がちょうどよかったところです。多すぎず、少なすぎず作れたのがよかったです。

家の方からのコメントです。

キャベツの炒め具合がちょうどよくとても美味しくいただきました。今度は包丁の使い方も練習しようね。全体的には手際よく、また作ってほしいです。ついでに作ってくれたおみそ汁もおいしかったです。

5、6年生の2年間を通して1食分の食事が整えられるようにすることが家庭科食生活分野のねらいです。人数、食品の組み合わせ、栄養のバランス、食べる人の好みなどいろいろなことを考えて計画を立てます。効率よく作業をし、安全に食品や器具を使い、調理の後にはふりかえりをして次につなげます。他にも次につながるようなふりかえりがありました。

- ・色が明るくなる食材を入れてなかったので次からは、いろどりを気にして調理したい。
- ・ブロッコリーを蒸し焼きにしたのですこし茎の部分が固かったです。今度作るときは、ゆでてからやるといいかなと思いました。
- ・お酢をお湯に入れてそのお湯で卵をゆでると、からがむきやすくなるということを知らなかったで新しい知識が増えてよかったと思います。毎日料理をするのは大変と実感できました。

学習指導要領では、未知の状況にも対応できる力を育てることをねらっています。今回の調理実習のように、考えて、実践して、振り返るという学習過程がどの学習にも求められています。知識・技能の習得のみにとらわれず、自らどのように学習を進めるかというところにも力を入れて授業をつくっているところです。