

めあて意識を持続させる「おやつ」の指導

森 久美子

1. はじめに

食物領域は児童が最も好む領域である。四月、五年生になったばかりの児童に家庭科学習についてのアンケート調査を行なったところ、100%の児童が「家庭科では何か作って食べたい」と答えた。また「先生、まだ料理はしないんですか。」「次は何か食べる物を作りたいよ。」などの声もしばしば耳にしてきた。このように、容易に児童の興味や意欲を引き起こしうる食物領域であるが、それだけでは授業は成り立たない。単に「作りたい」「食べたい」という興味や意欲を、より価値あるめあてに対するそれへと変えさせ、追求させていくような指導が必要である。食生活の様々な問題が人の心や体に影響を及ぼしていると言われている今日、それらを抜きにした食物学習は意味のないものになるだろう。そこで、児童の興味や意欲を十分に生かしつつ、より価値あるめあて作りとその追求へと導く食物領域指導のあり方を求めて研究を行った。

2. 題材「楽しいおやつ」について

おやつの題材は、小学校学習指導要領においては食物領域に属しているものの、小学校指導書によると「つくること」が主な目的でないことに留意し、「日常生活における食事の場を大切にし、そこから生まれる温かい人間関係に焦点を当てて取り扱うように」指導されている。科学技術の進歩や価値観の多様化に伴う生活様式の変化により、家庭での心のふれあいが少なくなりつつある今日、人間関係に焦点を当てて取り扱う本題材は大変意義があると考えられる。そればかりでなく、糖分・塩分・熱量の摂り過ぎや食品添加物の持つ危険性と児童の身体への影響について触れることにより、おやつの選び方、摂り方を理解させることも重要である。

3. 児童の実態

(1) 児童の実態

本題材に入るにあたり、五日間のおやつ調べをした結果は次のようであった。

- ①よく食べられたおやつベスト5
 - 1. スナックがし
 - 2. チョコレート
 - 3. アイスクリーム
 - 4. あめ
 - 5. ガム、ケーキ
- ②ひとりでおやつを食べた割合
のべ147回中のべ60回(41%)
- ③手作りのおやつを食べた割合
(人数)35人中18人(51%)
(回数)のべ147回中のべ27回(18%)
- ④これまでに作ったことのあるおやつの種類
(種類) (人数)
 - 0 5人
 - 1~3 18人
 - 4~6 8人
 - 7~ 4人
- ⑤これまでに作ったことのあるおやつベスト4
 - 1. ホットケーキ
 - 2. クッキー
 - 3. ケーキ
 - 4. プリン、ゼリー
- ⑥おやつ調べをして気付いたこと
 - ・買ったものが多い(7人)
 - ・甘いものが多い(3人)
 - ・スナック菓子が多い(2人)
 - ・食べ始めの時刻が決まっていない(2人)



おやつを食べているときの様子

- ①の結果より……予想された通り、塩分や糖分、脂肪分を多く含む物が上位を占めた。
- ②の結果より……41%というと、比較的少ないように感じられる。ところが、おやつを食べているときの絵を描かせたところ、片手にスナック菓子を持ち、こたつに入って寝ころび、テレビやマンガを見ながら食べている絵が70%を占めていた。兄弟と一緒におやつを食べていてもそれぞれがテレビやマンガを見ているので、一人で食べているのと変わらない状態であると言える。
- ③の結果より……比較的高い割合であるように思われるが、その内容を調べてみると、いわゆる純粋な手作りではなく市販のものに少し手を加えたただけだと予想されるあんまん、ホットケーキ、ピザ、等が半数あった。
- ④⑤の結果より……手作りの経験者は多いが、作ったことのあるおやつの種類は少なく、主に嗜好によって作るものを決めているようである。
- ⑥の結果より……回答人数が示すように、おやつに対する問題意識は非常に低い。さらに、「おやつはひとりで食べるのと、誰かと一緒に食べるのとでは、どちらがいい?。」と問いかけたところ、「たくさん食べられるから、ひとりで食べる方がいい。」と答えた児童が5名いた。

(2) 指導目標と指導計画

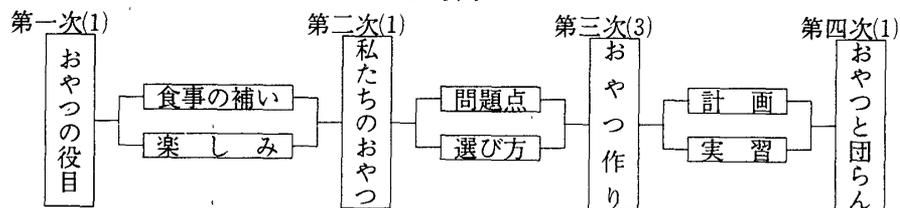
①指導目標

- ⑦おやつの役割や選び方を理解させる。
- ⑧工夫して簡単なおやつができるようにさせる。
- ⑨おやつを整え、団らんを場をより楽しくしようとするようにさせる。

②指導計画

本題材では、すすんでおやつを整え団らんの場をより楽しくしようとする子どもの育成を最終的にねらっている。テレビを見ながらひとりでおやつを食べることが多い本学級児童の実態からも、価値のあるねらいであると言える。ところが、5人もの児童が「ひとりで食べる方がよい」と答えた現実に目を向けると、「おやつを整えて団らんの場をより楽しくしよう」というめあてを持たせるには無理があるように思われた。そこで児童の実態に即して「楽しいおやつを作ろう」というめあてを設定させることにより、追求する過程において作る喜びや作ったものを食べる喜びを味わわせることができ、「家でも作ってみよう」という意欲を喚起することができるであろう。さらに、家庭でおやつ作りをし家族と共におやつを食べる経験を通して、団らんの場におけるおやつの役割に気付かせることができると考え、指導計画を立てた。

指導内容と計画……………6時間



3. めあてを追求する授業の実際

(1) 第二次 第1時 「お好み焼きを作ろう……でもお好み焼きっておやつだろうか。」

おやつ調べの結果から問題点を見つけ出し、おやつのとおり方、選び方について考えさせた。それをもとに今回作るおやつを話し合ったところ、「お好み焼き」に決定した。ところが、授業の最後に「先生、お好み焼きはおやつなんですか。」という質問が出された。全員にこの問いを返したところ、「おやつではないと思う」児童が約半数であった。

(2) 第三次 第1時 「お好み焼きをおやつにしよう」

本時はお好み焼き作りの計画を立てる時間である。しかし、前時の終わりの「お好み焼きはおやつだろうか」という疑問を解決しなければならない。そこで、お好み焼き作りのより具体的なめあてとして「お好み焼きをおやつにしよう」と設定させ、追求させるために、次のような場を設定した。

①実物（お好み焼き、山盛りごはん、おにぎり）を提示する。

山盛りごはんとおにぎりの比較によりおやつを持つ要素（量、形、飾りつけ）に気付かせることができ、さらに、主食風のお好み焼きを提示することにより「お好み焼きをおやつにしよう」というめあてを設定・追求させることができるであろう。

②制作手順、器具の扱い方についてのVTRを視聴させる。

VTRを視聴させることにより手順等が容易に理解でき、「これなら作れる」「作りたい」という追求意欲を持たせることができるであろう。

③材料（班で3種まで）と全体の分量、焼き方を班ごとに決めさせる。

基本の材料のみ提示し（分量は2人分であるが、それは知らせない。但しその分量で作ったお好み焼きの実物を提示する）、中に入れる材料を3種類まで、各材料の分量、焼き方、形など児童自身が決定することのできる幅を拡げることにより、追求意欲を盛り上げることができるであろう。

以上、三つの場を組み入れながら、授業を行った。導入部分では、おやつとしてお好み焼きを選んだ理由を想起させることを通しておよつたの役割を再度押さえ、本時は計画を立てることを確認した。

T₁ 「それで、今日は計画を立てるのですが……みんなが明日作るから、先生も作ってみようと思っ
てね……」

C₁ 「作ってみた」「作ったんじゃ」

T₂ 「ジャジャジャーン」とお好み焼きの実物をとり出す。
「これ、まだあったかいよ。湯気が出るかなあ。」ラップをとる。(写真①)

C₂ 「おっ」「わあ～」「あ～」

T₃ 「はい、おやつにどうぞ。見たときどんな感じ？ おいしそう？」

T₃ 「おいしそう」「おいしい」

T₄ 「はい。それでね、この前の時間の終わりに『お好み焼きっておやつですか。』という声
ちょっと出ましたね。これを見てどう思う。おやつという感じがしますか。」

C₄ 「はい。」(少数)

C₅ 「しない。」(多数)

T₅ 「どうして、おやつという感じがしないのですか。」

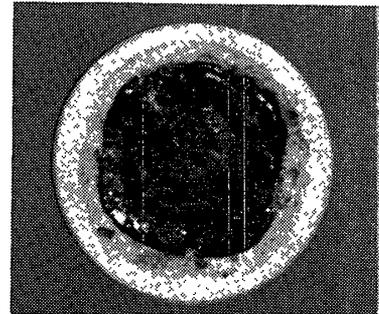
C₆ 「ただ作っただけで、飾りも何もないし、食べたらいいかもしれないけれど、見た目には
そんなにおいしそうじゃないから。」

C₇ 「普通のごはんとかでも、こんなお好み焼きを食べるから。」

T₆ 「そうですか。でも、砂糖や塩を摂り過ぎることはないし、身近にある自然の材料を使って
簡単に作れるから、体にいいおやつだと思ったんだけど……」とつぶやいてみせる。

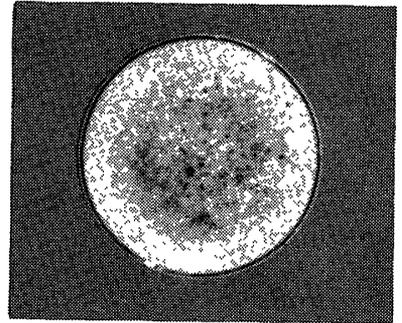
「それで、身近な材料でおやつをほかにも考えてみました。ごはんで作るおやつです。」
炊飯器をとり出し、蓋を開ける。

写真①



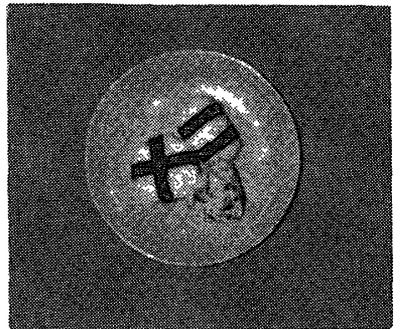
- C₈ 「わあ〜っ」
 T₇ 「ごはんでも、おやつを作れると思うよ。」
 C₉ 「おむすび。」
 T₈ 「おむすびかな。」大きめの皿にそのままごはんを盛る。
 (写真②)「食べたい？」
 C₁₀ 「食べたい。」
 T₉ 「これだけだったらさびしいから、ふりかけをかけます。
 はい、おやつのでき上がり。」

写真②



- C₁₁ 「えっ」「わっ」
 T₁₀ 「どう、おいしそう？」
 C₁₂ 「おいしそう」
 T₁₁ 「じゃあ、もっとおやつを作ってあげよう。さっき、おにぎりという声が出たから…… (小さくて丸いおにぎりを作る) はい、丸いおにぎり。これだけじゃさびしいから、魔法で3つにふやしたよ。」作っておいたおにぎり2つと共に、小さな皿に盛り合わせる。(写真③)
 「これはどんな感じ？」

写真③



- C₁₃ 「おいしそう。」大きな声で。
 T₁₂ 「でもね、両方ともごはんで簡単に作りましたよ。こちら (写真②) がおやつみたいだなと思う人。」
 C₁₄ 一名挙手。
 T₁₃ 「では、こちらのおにぎりがおやつみたいだと思う人。」
 C₁₅ 多数挙手。
 T₁₄ 「どんなところが違うから、これ (②) がおやつに見えなくて、こちら (③) はおやつに見えるのでしょうか。」
 C₁₆ 「そのおむすびをもうちょっと大きくしたら、みんなもあんなに多くはおやつみたいに思わないと思います。」
 C₁₇ 「形が整っていた方がおやつらしいからです。」
 T₁₅ 「では、このお好み焼きは、盛ったごはんとおにぎりのどちらに近いと思いますか。」
 C₁₈ 「見た目は山になっているごはんの方です。」
 T₁₆ 「ほかの人はどう思いますか。」
 C₁₉ 「そう思います。」ほとんどの児童。
 T₁₇ 「先生は、ごはんでおやつらしく作りましたが、みなさんはお好み焼きですね。お好み焼きで、盛ったごはんから、おにぎりに近くなるようなのができそうですか。」
 C₂₀ 「はい。」
 T₁₈ 「ではどんなことを工夫したら、このお好み焼きがおにぎりに近くなるのかな。」
 C₂₁ 「形を小さくしたり、いろんな形に切ったりしておやつらしくしたらいいと思います。」
 「とりあわせみたいなの、いろいろなものをおいてみたりする。」
 「甘口とか、辛口とか。」
 「自然の物を使って色をつけたり、ソースをそのままぬるんじゃなくて、顔のような形にしてもいいと思います。」
 「パッと目につくような、目立つものにすればいいです。」

T₁₉ 「いろいろな工夫が出てきましたね。これでお好み焼きをおやつにできそうだなと思う人。」

C₂₂ 多数挙手。

T₂₀ 「ちょっと難しそうだなと思う人。」

C₂₃ 一名挙手

T₂₁ 「では、班の中で考えていきましょう。いい考えが出てくるかもしれないね。」

この後、「『みなさん焼いてください』と言ったらすぐに焼けますか。」という発問をして児童から疑問点を出させたところ、作り方、分量、調理器具の扱い方、火加減が上げられた。そこで準備しておいたVTR（約3分間）を視聴させた。

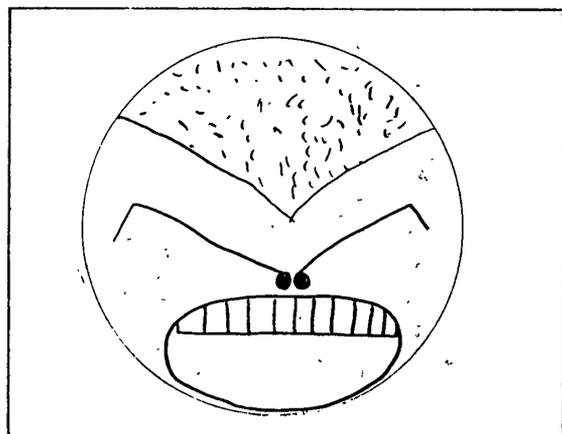
材料と分量については、先に提示した実物のお好み焼き（写真①一枚で二人分）で使用したものをカードにして、黒板に貼付した。但し、このとき、分量については前に提示したものが一人分のおやつとしては多いことに気付かせたかったため、敢えて二人分ということを示さなかった。また、VTRでは材料を全て混ぜてから焼く関西風を示したが、児童の大多数は焼きながら材料を重ねていく広島風になじんでおり、作った経験者も半数ほどいたため、焼き方も班ごとに決めさせることとした。基本の材料以外に加える、工夫した材料は班ごとに三種類まで自由に決めてよいことを知らせた。

そうした後、材料、分量、盛りつけ図を記入するプリントを配付して班での話し合いをする時間を持ち、この時間を終えた。

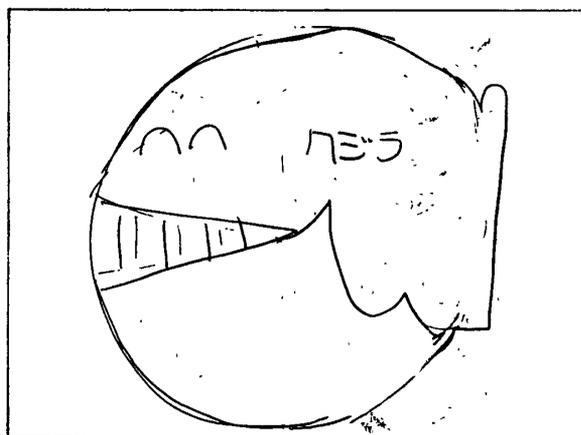
基本の材料	分量
小麦粉	100g
塩	小さじ $\frac{1}{2}$
卵	$\frac{1}{2}$ こ
水	150cc
キャベツ	大葉1まい
ねぎ	1本
花かつお	少々
油	小さじ1
ソース	大さじ2
青のり	少々



提出された各班の分量を見ると、いずれもおやつとしては多すぎるものとなっており、材料は、いか、肉、えび、そば、もち等であった。焼き方はすべての班が広島風であった。盛りつけ図は、ソースで飾りつけすることを工夫の重点としていた。



盛りつけ図 Y児



盛りつけ図 I児

(3) 第三次 第2時, 第3時 「お好み焼きを作るぞ」

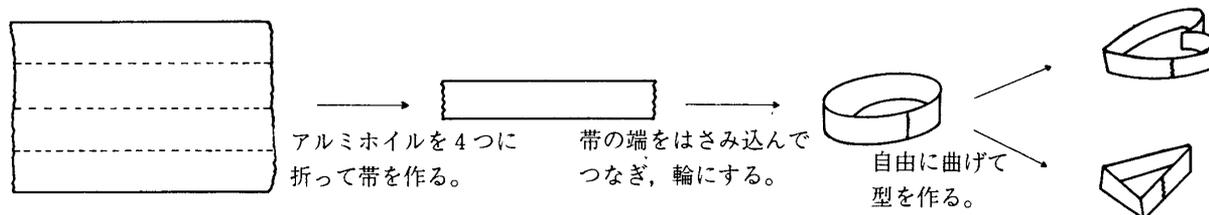
児童は大変意欲的に取り組み、協力しあってお好み焼き作りに取り組んだ。ところが、基本の材料の分量はもともと関西風用のものであったために小麦粉の量が多すぎ、中まで十分に火が通らなかった班が半数もあった。そのため、試食後の感想のうち、「おいしくなかった。」が半数近くを占めるという結果となった。

(4) 第三次 第4時, 第5時 「今度こそ、おいしく、おやつらしく」

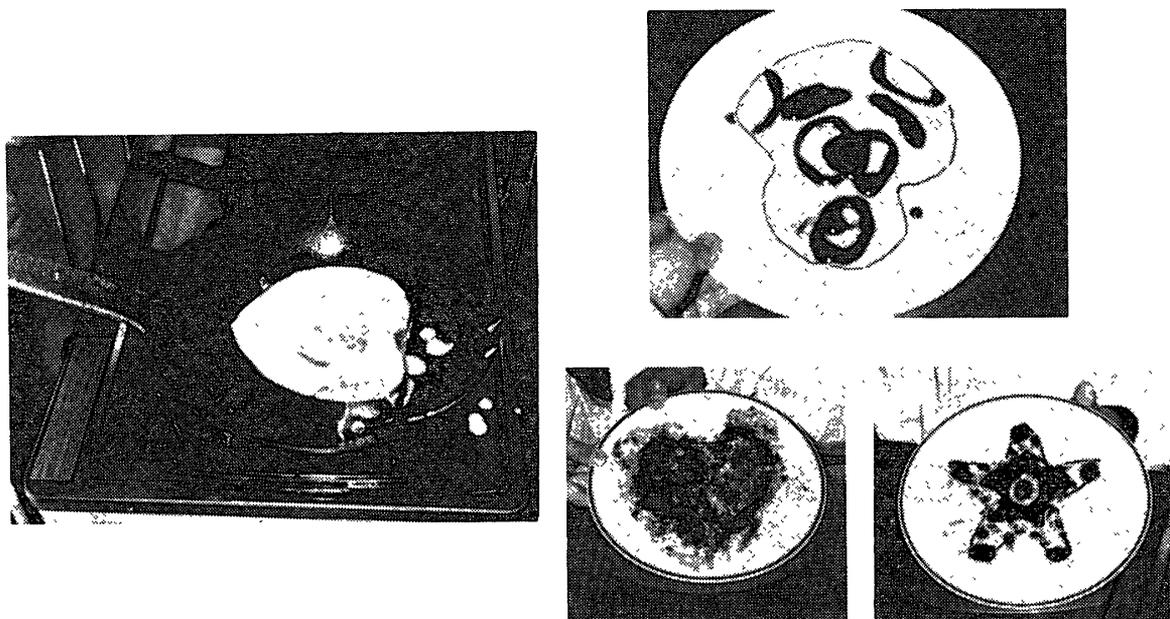
指導計画では、実習の後に「おやつと団らん」で題材全体のまとめをする予定であったが、実習の結果、生焼けを原因とする「おいしくない」という感想を持つ児童が多数いたため、予定を変更して再度お好み焼きを作り挑戦させることにした。

今回は生焼けの原因をなくすために、材料、分量、焼き方は教師が決めておき、児童の工夫は「お好み焼きをおやつらしくする」ことに的を絞った。なお、材料は前回の基本の材料にちりめんじゃこを加えるだけにし、分量は一班(5人)分を前回の基本の分量の2倍とした。そのため、前回と比べると $\frac{1}{2}$ ~ $\frac{1}{3}$ の量になっている。焼き方は関西風に統一した。関西風だと作り方が単純で、形の変化もつけやすいためである。

授業の最初に、まず前回の実習の感想・反省を出させたところ、「量が多かった」(ちょうど良いと言う児童も数人いた)「生焼けだった」「おやつらしくなかった」があげられた。そこで材料等の条件について教師側から提示した後、お好み焼きをおやつらしくするための工夫をもう一度考えさせた。すると「クッキーの型抜きなどで形を作れば良い」という意見が出されたため、アルミホイルを使って型が作れることを示し、実習に入っていた。



二度目のお好み焼き作りであるが、児童は前時の失敗を生かし、また本時のめあてもはっきりとつかんで意欲的に取り組んでいた。アルミホイルの型を使っても、裏返すときに形が崩れたりして思い通りにはならない児童もいたが、最後まで熱心に工夫をする姿が見られた。



4. 指導を終えて

(1) 学習直後の児童の感想

二度のおやつ作りを経験した後の第四次において、絵や文章による学習のまとめを行った結果を示す。(36名)

①お好み焼き作りの1回目と2回目について。

1回目がよい 5名

2回目がよい 31名

1回目のお好み焼き作りの直後「おいしかった。」と答えた児童は20名近くいたが、材料の種類が決められており量も少ない2回目と比べたとき、1回目の方が良かったと答えた児童は5名になっている。

2回目のは、とてもおいしかった。それはみんなで協力して作ったから。かざりつけもみんなで考えた。それに形もハートや星にやったりした。とても前のとは、くらべものにならなかった。(U児)

量もちょうどよかったし、たったあれだけのざい料だったのにすごくよかった。おやつとしてちょうどよかった。(C児)

②市販のおやつと手作りのおやつについて。

市販品の方がよい 3名

手作りの方がよい 33名

第一次第1時の授業の中で、市販のおやつと手作りのおやつでは、市販品の方がよいと答えた児童は5名いたが、3名に減っている。

おやつは、みんなで食べた方が、いろいろ話したりしていいと思う。ひとりでは、さみしそうだと思う。また手作りと言品化されたものもいいけれど、手作りは工夫したりできるのでいいと思う。(S児)

③ひとりで食べることとみんなで食べることについて。

ひとりで食べる方がよい 2名

みんなで食べる方がよい 34名

みんなで作ってみんなで食べるという経験をした後も、依然として2名は「ひとりで食べる方がよい」と答えている。

(2) 学習後1ヶ月の調査

本題材の学習後約1ヶ月の頃に、追跡調査を行った。

H児の日記より

①実習後家庭でおやつを作った人数

前半の10日間で作った者 21名 (22名)

後半の20日間で作った者 22名 (13名)

1ヶ月間合計 30名 (23名)

児童ひとりの平均回数 2.3回 (1.5回)

この前学校で作ったお好み焼きを、家で作りました。ちょっと失敗したけど、みんな「おいしいよ。」と言ってくれました。でも焼きすぎたのがいけなかったです。自分で作って食べるのは楽しいです。

右の()内の数値は、他の学級での同様な調査結果を、参考として記したものである。その学級では、作るおやつをお好み焼きに絞らず、野菜入りパンケーキ、野菜入りむしパン、お好み焼きの三種から各班で一つを選んで実習する方法をとった。作るおやつをお好みに絞った学級の方が、家庭での実践の割合が高く、作った回数の平均も高くなっている。

②おやつを選んだり食べたりするときに気をつけていること

体に良いもの 20名 (11名)

ねだんや嗜好 10名 (8名)

量を少なくする、糖分や塩分の少ないもの、食品添加物の入っていないもの等は、「体に良いもの」の項目に含まれている。また、()内は他の学級である。お好み焼きだけの学級の方が、おやつを選び方に対する意識が高く、しかも健康に留意した選び方をしていることがわかる。

5. 考察

計画から実習に至る追求過程において、プラスの要因となったものとマイナスの要因となったものに分類し、今後の課題を探っていこうと思う。

(1) プラスの要因となったもの

①山盛りごはんとおにぎりの提示

この二つを提示し比較させることにより、おやつ要素に気付かせ明らかにすることができた。

②中に加える材料の工夫

材料を指定せず児童に決定させる範囲を拡大したことは、意欲を持たせるうえで有効であった。

③アルミホイルを利用した型作り

アルミホイルの型を用いることにより形の工夫に幅ができたことは、めあて追求の意欲を持続させるうえで効果があった。

④作るおやつをお好み焼きに絞ったこと

お好み焼きに絞ったことにより、おやつの役割や要素、選び方を印象付けることができた。また、身近な材料で作れ、作り方も簡単なため、家庭での実践をしやすくさせた。

(2) マイナスの要因となったもの

①教師の発問

山盛りごはんとおにぎりの提示によっておやつ要素を明らかにする時、「おにぎりを大きくすれば、おやつのように見えなくなる」という量についての発言(C₁₆)があったにもかかわらず突っ込みが足りなかったために、量について押さえきることができなかった。

②VTRの視聴

VTRの内容が、調理器具の扱い方、お好み焼きの作り方、といった技術的なものであったために、それまで児童が持っていた「お好み焼きをおやつにしよう」というめあて意識を失わせる結果となった。この内容のVTRであれば、導入段階で用いた方が適切であったと反省している。

③全体の分量

ここでは、基本の材料で焼いたお好み焼きとそれに用いた分量のみを提示したが、それだけではやはり児童にわかりにくかった。その上「たくさん食べたい」という気持ちが先行したために、多くなりがちであった。児童の発達段階を考慮し、分量は決めておくべきであった。

④焼き方

作り方が単純で失敗が少なく、形の変化もつけ易い関西風に統一すべきであった。

6. 今後の課題

一連の授業をふり返ったところ、今後の課題が明らかになった。

①児童の考えを導き出し、まとめていく発問のあり方

②価値あるめあて追求へと誘う教材・教具の工夫

③児童によって選択・決定させる内容・範囲の決め方

④児童の実態を生かした題材構成

これらの点を念頭に置き、今後の指導に生かしていきたい。