

困難を克服する小学校5年生の家庭科の調理実習に関する課題

新型コロナウイルス感染症への対応

森永 八江^{*1}・重枝 孝明^{*2}・瓦屋 大志^{*2}・坂本真友香^{*3}・河原 咲子^{*4}
西尾幸一郎^{*5}・星野 裕之^{*1}・五島 淑子^{*6}・西 敦子^{*1}

Challenges related to cooking practice of home economics for 5th grade elementary school students
to overcome COVID-19

MORINAGA Yae^{*1}, SHIGEEDA Takaaki^{*2}, KAWARAYA Hiroshi^{*2}, SAKAMOTO Mayuka^{*3},
KAWAHARA Sakiko^{*4}, NISHIO Kouichiro^{*5}, HOSHINO Hiroshi^{*1}, GOTO Yoshiko^{*6}, Nishi Atsuko^{*1}
(Received August 6, 2021)

キーワード：新型コロナウイルス、家庭科、調理実習

はじめに

新型コロナウイルス感染症の影響で学校の授業は大きな影響を受けている。なかでも家庭科の調理実習は感染リスクが高いとされ、多くの学校で授業を見合わせているのが実情である。しかし、調理実習は、児童が食への関心を高めたり、調理のよさを実感したりする上で必要不可欠なものだと考える。そこで、家庭科での児童の学びを保障するために、コロナ禍で調理実習を行う方法を検討した。

なお、調理実習実施期間(12月3日～12月21日)の1日あたりの平均感染者数は、日本全体で2504.8人、山口県で3.7人であった^{1) 2)}。

1. 調理実習の実施

令和2年12月3日～12月21日に、山口大学附属山口小学校5年1組33名、5年2組32名を対象に授業を行った。今回の調理実習では、密集を避けるため一クラスを前半と後半に分けて実習を行った。そのため、例年は2時間を使って1つの調理実習を行っているが、今回ははじめの1時間を使って前半の児童が実習を行い、2時間目は交代して、後半の児童が実習を行った。

調理実習を行っていない半数の児童に対しては、教室での授業を行った。ゆで野菜サラダ作りの際には、教室でゆで卵に関する授業を行い、みそ汁作りの際には、教室でご飯の炊き方に関する授業を行った。なお、お茶の入れ方に関する調理実習のみは、前半と後半に分けることなく、一クラス全員で実習を行った。

授業者は、5年1組の調理実習は学級担任、5年2組の調理実習は家庭科専科の教諭である。教室での授業は、栄養教諭と補助教諭が行った。大学教員は観察者として授業に参加した。

1-1 学習指導案

授業記録として、実際に行った授業の指導案を以下に記す。

1-1-1 題材

楽しく調理をしよう。

*1 山口大学教育学部家政教育選修 *2 山口大学教育学部附属山口小学校 *3 山口大学教育学部附属光小学校
*4 山口大学教育学部附属山口中学校 *5 山口大学教育学部小学校総合選修 *6 山口大学地域未来創生センター

1-1-2 指導の立場

児童は、以前に体に必要な栄養素の種類と主な働きについて学習している。しかし、調理経験は浅く、既存の知識を生かして自分で調理をすることができる児童は少ない。調理実習を通して、基礎的・基本的な調理技術を身に付け、日常生活に活用しようとする意欲をもたせたい。

本単元は、ゆでる調理や米飯及びみそ汁の調理について、課題をもって、調理に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫することができるようにすることをねらいとしている。そこで、ゆで野菜サラダやご飯、みそ汁を作る活動を設定する。

指導にあたっては、児童が直接材料に触れ、自ら調理することにより食への関心を高めたり、グループで協力して作業することの大切さ、調理したものをみんなで食べる喜びや楽しさを感じたりするなど、調理のよさを実感できるようにするとともに、調理への自信をもたせ、日常生活に活用しようとする意欲につなげるよう配慮する。

お茶を入れる場面では、やかんに練習用の水を入れておき、ガスコンロ体験時間を設ける。それにより、班の全員がガスコンロを使うことができるようにする。

ゆで野菜サラダを作る場面では、材料をゆでる時の水の量や野菜を入れる順番についてグループで話し合う時間を設ける。それにより、エコクッキングを考えた水の量や野菜に合ったゆで方を自分たちで考えて工夫できるようにする。

ゆで卵を作る場面では、ゆで時間の異なるゆで卵を半分に切ってラップに包んだ状態で観察する時間を設ける。それにより、触って硬さを確認したり黄身の色を詳しく調べたりすることができるようにする。

みそ汁を作る場面では、だしありのみそ汁とだしなしのみそ汁を用意し試飲する時間を設ける。それにより、だしをとることの良さに気づくことができるようにする。

ご飯をたく場面では、水を多めに入れて炊いたご飯Aと少なめに入れて炊いたご飯Bを用意し比較する時間を設ける。それにより、水の量によって、できあがったご飯の様子に違いが見られることに気づくことができるようにする。

1-1-3 目標

- (1) 調理器具を安全に使い、手順に沿ってゆでる調理や米飯及びみそ汁の調理をすることができる。
(知識・技能)
- (2) おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫することができる。
(思考力・判断力・表現力)
- (3) ゆでる調理や米飯及びみそ汁の調理について、課題をもって主体的に取り組むことができる。
(主体的に学習に取り組む態度)

1-1-4 指導計画

ゆで野菜サラダ作り(総時数10時間)

- 第一次 調理器具の役割と使い方を理解する・・・2時間
- 第二次 家庭科室の使い方について理解する・・・1時間
- 第三次 ゆでた青菜とじゃがいもの変化の様子について考える・・・2時間
- 第四次 ガスコンロの安全な使い方を理解し、お茶を入れる・・・2時間(本時)
- 第五次 ゆで野菜サラダ作りの調理計画を立てる・・・1時間
- 第六次 ゆで野菜サラダを作る/ゆで卵の変化の様子について考える・・・2時間(本時)

学習過程

次	ねらい <実施日>	学習活動・内容
第一次	○調理器具の役割と使い方を理解することができる <11月4日>	○調理器具を役割別に分けてみる ○計量スプーンを使って塩を計量する ○上皿自動ばかりを使ってお椀に入った塩の重さを計量する

第二次	○家庭科室の使い方について理解することができる 〈11月13日〉	・危険予知 ・調理台の整理 ・衛生管理
第三次	○ゆでた青菜とじゃがいもの変化の様子について考えることができる 〈11月13日〉	○ゆでた青菜とじゃがいもをサンプルとして見せて変化を観察し、ゆでることの良いところを考察する
第四次	○ガスコンロの安全な使い方を理解し、お茶を入れることができる 〈1組 11月26日〉〈2組 11月27日〉	○湯を沸かしてお茶を入れる ・点火前、点火時、点火後の注意点 ・火加減の調節
第五次	○ゆで野菜サラダ作りの調理計画を立てることができる 〈11月30日〉	○手順と材料の切り方やゆでる順番などを把握する ○グループ毎で役割分担を決める
第六次	○ゆで野菜サラダを作ることができる ○ゆで卵の変化の様子について考えることができる 〈2組 12月3日〉〈1組 12月4日〉	○ゆで野菜を作る ○卵をゆでる様子を観察する ○ゆで時間の異なるゆで卵を観察する

みそ汁作り(総時数7時間)

- 第一次 なぜ食べることが必要なのかについて考える・・・3時間
 第二次 みそ汁作りの調理計画を立てる・・・2時間
 第三次 みそ汁を作る／ご飯の炊き方を理解する・・・2時間(本時)

学習過程

次	ねらい 〈実施日〉	学習活動・内容
第一次	○なぜ食べることが必要なのかについて考えることができる 〈10月2日・7日〉	○3つのはたらきについて給食のメニューから考える ・五大栄養素
第二次	○みそ汁作りの調理計画を立てることができる 〈12月2日・7日〉	○グループ毎で役割分担を決める ○手順を把握する ○材料の切り方や実を入れる順番について考える ・和食の価値
第三次	○みそ汁を作ることができる ○ご飯の炊き方を理解することができる 〈2組 12月11日〉〈1組 12月18日〉	○みそ汁を作る ○ご飯を炊く様子を観察する ○水の量が異なるご飯Aとご飯Bを食べ比べる

1-1-5 本時案 -ゆで野菜サラダ作り 第四次・1,2時分-

5年2組

- (1) 主眼 お茶を入れる活動を通して、ガスコンロの安全で正しい使い方を理解し扱うことができる。
 (2) 準備 調理器具、茶葉、湯のみ、きゅうす
 (3) 学習の展開

学習活動・内容(発問)	予想される子どもの反応	指導上の留意点
1 本時の流れを確認し、気をつけることを話し合う。 問：点火前や点火時、火を消す時に気をつけることは何か。	・燃えやすいものを近くに置かないようにするよ ・アルコール消毒液がコンロにかからないようにするよ ・換気が必要だよ ・火を消したら元栓を閉めるよ	・手順に沿って気をつけることを確認することで、どの場面でどのようなことに気をつけるのかが明確になるようにする。 ・事前に役割分担を決めておくことで、密集・密接が少なくなる

<p>問：みんながおいしくお茶を飲むためには、どのようにつぎ分けたらよいか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理をする上での注意点 お茶を入れる手順 <p>2 お茶を入れる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ガスコンロの使い方 お茶の入れ方の工夫 <p>3 お茶を味わう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 日本茶のよさ <p>4 日本茶を飲んでみて感じたことを伝え合う。</p> <p>問：日本茶を飲んでみて、どのように感じたか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 日本茶のよさ 	<ul style="list-style-type: none"> 少しずつ順番に、お茶を湯のみに入れていくよ 元栓はきちんと閉めたかな おいしいな 体が温まるよ 気持ちが落ち着いたよ 苦さがよかったよ 「和」って感じがしたよ いつも飲んでいるお茶よりもおいしい気がしたよ 自分で入れたお茶はおいしいね 	<ul style="list-style-type: none"> うにする。 やかんに練習用の水を入れておき、ガスコンロ体験時間を設けることで、班の全員がガスコンロを使うことができるようにする。 各班の机に必要な材料・用具を用意しておくことで、一か所に密集 密接しないようにする。 各班に一人一人を区切るパーテーションを設置することで、試飲中に飛沫が飛ばないようにする。 試飲開始の時間を全体で、片付け開始の時間を班で揃えることで、試飲中に飛沫が飛んで周囲の人にかからないようにする。 感じたことを問うことで、日本茶のよさに気づくことができるようにする。
---	---	--

(4) 評価の観点と方法

お茶を入れる活動を通して、ガスコンロの安全で正しい使い方を理解し扱うことができたか、活動の様子や振り返りの記述からみとる。

1-1-6 本時案 ゆで野菜サラダ作り 第六次・1,2時分ー

5年2組

- 主眼 ゆで野菜サラダ作りを通して、調理器具を正しく安全に使ったり、野菜をおいしくゆでたりすることができる。
- 準備 調理器具、にんじん、キャベツ、ごま、酢、しょうゆ、砂糖、紙皿、割り箸
- 学習の展開

学習活動・内容（発問）	予想される子どもの反応	指導上の留意点
<p>1 本時の流れを確認し、気をつけることを話し合う。</p> <p>問：材料をゆでるとき、水の量はどのくらいにするか。</p> <p>問：にんじんやキャベツはどのタイミングでなべに入れるか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理をする上での注意点 調理の手順 エコクッキングを考えた水の量 野菜に合ったゆで方 <p>2 ゆで野菜サラダを作る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 水の量は野菜が浸るくらいにするよ なべの半分くらいまで水を入れるよ にんじんは水からゆでるよ キャベツはお湯からゆでるよ にんじんは柔らかくな 	<ul style="list-style-type: none"> 手順に沿って気をつけることを確認することで、どの場面でどのようなことに気をつけるのかが明確になるようにする。 事前に役割分担を決めておくことで、密集・密接が少なくなるようにする。 各班の机に必要な用具を用意して

<ul style="list-style-type: none"> 包丁の使い方 計量スプーンの使い方 <p>3 ゆで野菜サラダを試食する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ゆでることのよさ 	<p>ったかな</p> <ul style="list-style-type: none"> 竹串で刺してみよう にんじんが柔らかくなったよ 手作りドレッシングがおいしいな おいしいな 	<p>おくことで、一か所に密集・密接しないようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各班に一人一人を区切るパーテーションを設置することで、試食中に飛沫が飛ばないようにする。 試食開始の時間を全体で、片付け開始の時間を班で揃えることで、試食中に飛沫が飛んで周囲の人にかからないようにする。
--	--	--

(4) 評価の観点と方法

ゆで野菜サラダ作りを通して、調理器具を正しく安全に使ったり野菜をおいしくゆでたりすることができたか、活動の様子や振り返りの記述からみとる。

1-1-7 本時案 -ゆで野菜サラダ作り 第六次・1,2時分-

5年1組・2組

- 主眼 ゆで時間の異なるゆで卵の様子を観察する活動を通して、ゆで卵の作り方や、ゆで卵の様子の変化を理解することができる。
- 準備 調理器具、卵、ラップ
- 学習の展開

学習活動・内容（発問）	予想される子どもの反応	指導上の留意点
<p>1 理想のゆで卵について話し合う。</p> <p>問：理想のゆで卵はどのようなものか。</p> <p>問：卵の殻が割れて中身が出ないようにするためには、何を入れたらよいか。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 私は中がトロっとした半熟卵が好きだよ かたまった卵がいいな 生に近い卵がいいな 塩を入れるんじゃないかな 	<ul style="list-style-type: none"> 理想のゆで卵について話し合うことで、ゆで卵の作り方に興味を持てるようにする。
<p>2 ゆで時間の異なるゆで卵の様子を観察し、違いを調べる。</p> <p>問：5分、8分、12分ゆでたゆで卵は、それぞれどのような様子だったか。</p> <p>・ゆで時間によるゆで卵の様子の違い</p> <p>問：ゆで野菜サラダで扱ったキャベツやにんじんは、ゆでるとどのような変化があったか。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 5分ゆでた卵は自身がプリプリだったよ 8分、12分ゆでた卵は自身がかたかったよ 5分ゆでた卵の黄身は、外側は黄色で内側はオレンジ色だったよ 8分ゆでた卵の黄身は黄色だったよ 5分ゆでた卵の黄身はトロトロしていたよ 8分ゆでた卵の黄身はボソボソしていたよ 12分ゆでた卵の黄身はポロポロしていたよ 	<ul style="list-style-type: none"> 教室で実際にゆで卵を作り、その様子をモニターに映すことで、ゆで卵ができる様子を視覚的に確認できるようにする。 ゆで時間の異なるゆで卵を半分に切ってラップに包んだ状態で観察することで、触ってかたさを確認したり黄身の色を詳しく調べたりすることができるよ

<ul style="list-style-type: none"> ・食材によるゆでた後の様子の変化の違い <p>3 本時を振り返り、ゆで卵の形や様子の変化を話し合う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・キャベツはゆでるとやわらかくなったよ ・にんじんはゆでると色が濃くなって、やわらかくなったよ ・黄身の色やかたさに変化がみられたよ ・白身のかたさに変化がみられたよ 	<p>うにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前時で扱ったゆで野菜の様子の変化を問うことで、食材によってゆでた後の様子の変化に違いがあることに気づくことができるようにする。
<p>問：卵をゆでるとどのような変化がみられたか。</p>		
<p>問：卵をゆでるとどのような良さがあるか。</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ・卵をゆでた後の様子の変化 		

(4) 評価の観点と方法

ゆで時間の異なるゆで卵の様子を観察する活動を通して、ゆで卵の作り方や、ゆで卵の様子の変化を理解することができたか、活動の様子やワークシートの記述からみとる。

1-1-8 本時案 -みそ汁作り 第三次・1,2時分-

5年2組

- (1) 主眼 みそ汁作りを通して、だしのとり方やみその入れ方を理解し、実を入れる順番を工夫しておいしいみそ汁を作ることができる。
- (2) 準備 調理器具、豆腐、だいこん、ねぎ、煮干し、みそ、紙皿、割り箸、だしなしみそ汁
- (3) 学習の展開

学習活動・内容（発問）	予想される子どもの反応	指導上の留意点
<p>1 本時の流れや気をつけることを確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理をする上での注意点 ・調理の手順 <p>2 みそ汁を作る。</p> <p>問：実を入れる順番をどのように工夫するか。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・煮干しは頭とはらわたを取るんだね ・野菜の切り方はどうしようかな ・だいこんからなべにいれるよ ・ねぎは最後に入れよう ・私は豆腐を最後に入れるよ ・にぼしはなべから出した方がいいのかな ・にぼしを食べてみたいな ・みそは少しずつ溶かして入れよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・手順に沿って気をつけることを確認することで、どの場面でどのようなことに気をつけるのかが明確になるようにする。 ・事前に役割分担を決めておくことで、密集・密接が少なくなるようにする。 ・各班の机に必要な用具を用意しておくことで、一か所に密集・密接しないようにする。 ・事前に各班のなべに水とにぼしを入れておき、一人一尾のにぼしを手渡すことで、頭・はらわたをとる体験をしつつもスムーズに調理ができるようにする。 ・各班に一人一人を区切るパーテーションを設置することで、試飲中に飛沫が飛ばないようにする。
<ul style="list-style-type: none"> ・だしのとり方 ・実を入れる順番の工夫 ・みその入れ方 	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしいな ・煮干しを入れてもおいしいね ・あつたまるね 	<ul style="list-style-type: none"> ・だしなしのみそ汁を試飲することで、だしの良さに気づくことができるようにする。 ・試飲開始の時間を全体で、片付け開始の時間を班で揃えることで、試飲中に飛沫が飛んで周囲の人にかからないようにする。
<p>3 みそ汁を試飲する。</p> <p>4 だしありとだしなしのみそ汁を飲んで感じたことを伝え合う。</p> <p>問：だしありとだしなしのみそ汁を飲んでみて、どう感じたか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・だしのとることのよさ 	<ul style="list-style-type: none"> ・だしなしは塩辛かったよ ・だしありの方がおいしいよ ・だしって大切なんだね 	<ul style="list-style-type: none"> ・だしなしのみそ汁を試飲することで、だしの良さに気づくことができるようにする。 ・試飲開始の時間を全体で、片付け開始の時間を班で揃えることで、試飲中に飛沫が飛んで周囲の人にかからないようにする。

(4) 評価の観点と方法

みそ汁作りを通して、だしのとり方やみその入れ方を理解し、実を入れる順番を工夫しておいしいみ

そ汁を作ることができたか、活動の様子や振り返りの記述からみとる。

1-1-8 本時案 ーみそ汁作り 第三次・1,2時分ー

5年1組・2組

- (1) 主眼 ご飯をたく様子を見たり、実践したりすることを通して、おいしいご飯のたき方を理解することができる。
- (2) 準備 調理器具、米、アルミ皿
- (3) 学習の展開

学習活動・内容（発問）	予想される子どもの反応	指導上の留意点
<p>1 ご飯をたいた経験や既存の知識を振り返る。</p> <p>問：炊飯器やなべでご飯をたいたことがあるか。</p> <p>問：ご飯をたく時の方程式は何か。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・家でご飯をたく時に炊飯器を使っているよ ・炊飯器は使ったことがあるけど、なべでご飯をたいたことはないよ ・ご飯をたくには米と水が必要だよ ・なべでたく時には火も必要だね 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の経験や知識を振り返ることで、ご飯のたき方に興味を持てるようにする。
<p>2 ご飯のたき方をビデオや実践を通して確認する。</p> <p>問：ご飯をたく時のポイントは何か。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ご飯をたく手順 ・ご飯をたく時のポイント 	<ul style="list-style-type: none"> ・米を手早くとぐ必要があるのは、といでいる間にも米は吸水しているからなんだね。 ・吸水時間は30分以上だよ ・蒸らしている時になべのふたを開けないようにするよ ・火加減が大切なんだね ・ぐつぐつ音が聞こえてくるよ 	<ul style="list-style-type: none"> ・手順に沿ってポイントを確認することで、どの場面でのようなことに気をつけるのかが明確になるようにする。 ・教室で実際にご飯をたき、その様子をモニターに映すことで、ご飯がたける様子を視覚的に確認できるようにする。
<p>3 水の量が異なるご飯Aとご飯Bを食べ比べ、気づいたことを伝え合う。</p> <p>問：ご飯Aとご飯Bを食べてみて、気づいたことや感じたことは何か。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水の量によるご飯の様子の違い 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯Aはもちもちしているよ ・ご飯Aの方がやわらかかったよ。 ・ご飯Bの方がおいしいと思ったよ ・ご飯Aの方がご飯Bより白い気がしたよ 	<ul style="list-style-type: none"> ・水を多めに入れてたいたご飯Aと少なめに入れてたいたご飯Bを用意し比較することで、水の量によって、できあがったご飯の様子に違いが見られることに気づくことができるようにする。

(4) 評価の観点と方法

ご飯をたく様子を見たり、実践したりすることを通して、おいしいご飯のたき方を理解することができたか、活動の様子やワークシートの記述からみとる。

1-2 新型コロナウイルス感染症対策

新型コロナウイルス感染症対策として以下のことを行った。試飲・試食以外の際には、マスクを着用した。試飲・試食の際には、一人一人を区切るパーテーションを置き、黙って食べるように指導した。一クラスを前半と後半に分けて実習を行った。1班あたりの人数を2～3人としたため、例年よりも実習を短時間で終わらなければならなかった。エプロンに着替えた後や試食前には必ず手洗いをし、こまめにアルコール消毒をした。児童には、顔周辺を触らないように指導した。事前に役割分担を決めておいた。各班の机に必要な用具を用意し、調味料は初めから班ごとに必要量を分けておいた。一班ごとにアルコール消毒とペー



写真1 試食する様子

パータオル、ゴミ袋を用意した。試飲・試食開始の時間を全体で、片付け開始の時間を班で揃えた。お茶を試飲する際に食べるお菓子は、アルミホイルに包んで手ですぐに食べることができるものにした。

2. 考察

文部科学省のホームページに掲載されている『新型コロナウイルス感染症対策の現状を踏まえた学校教育活動に関する提言』（令和2年5月1日）においては、感染リスクが高いと考えられる活動の一つとして、「家庭科における調理などの実習」が挙げられており、活動の取扱いについては「感染拡大防止の観点からリスクの高い学習活動を行わないなどの感染拡大防止対策をとること」と示されている⁴⁾。給食については、「給食(昼食)を提供する際には、特に手洗いの徹底を図るとともに、配膳の過程での感染防止のため、可能な限り品数の少ない献立で適切な栄養摂取ができるようにすることや、可能な場合には小分け済みの形(弁当形式)とすること、さらに食べる際に机を向かい合わせにしないことなどの工夫が考えられる。」と記されており、このような記述からも調理実習を行うことへの難しさが感じられる。

また、同じく文部科学省のホームページに掲載されている『新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえた職業に関する教科の実習等に関するQ&Aについて』（令和2年8月31日）では、家庭科における実習等の指導において留意する必要がある点について、「調理実習を行う場合は、例えば、調理台の使用を1台につき生徒2人までとするなど、対面にならないように配置することなどの工夫が考えられます。」と記されている⁵⁾。

上記のような新型コロナウイルス感染症対策が必要とされることを踏まえて、文部科学省は『新型コロナウイルス感染症対策を踏まえた職業に関する教科の実習等における取組事例』として以下のような対応を示している。ICTを活用した作業手順の説明の工夫として、2人の教員が2部屋に分かれて実習を同時展開する。B実習室では、A実習室の教員の説明をプロジェクターで投影し、もう一人の教員が、机間巡視等を行い生徒の状況に応じて指導し、身体的距離を確保する。実習中に押さえるべきポイント等は、生徒が自分の座席から確認できるよう、書画カメラを活用して理解と技術の定着を図るようにする。調理 衛生管理の徹底として、調理実習棟、調理実習室入口にアルコール消毒噴霧器を設置し、共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと消毒を徹底する。調理実習では、生徒同士の距離を1～2メートル確保し、対面とならない配置にする。調理台の使用人数を2名までに制限し、実習時は、全員フェイスガードを着用する。調理実習内容の工夫として、生徒自身に目標を設定させ、個人で完結する調理実習を実施することが示されている。

日本調理科学会も「COVID-19 の感染症拡大防止に配慮した調理学実習実施のガイドライン」（2020年11月30日）を公表している⁶⁾。

以上のような感染症対策と児童の学びの定着に向けた指導上の工夫の関連性については、以下のことが考えられる。第一に、お茶を入れる調理実習においては、人の飛沫が付いたコップを洗うことがないように、また短時間で片づけが終わるように、紙コップを使用してはどうかという意見があったが、湯のみで飲む良さを感じることも必要な学びであり、中性洗剤を使って食器を洗えばウイルスは死滅するため、今回は湯のみを使用した。紙コップではなく、湯のみでお茶を味わったことが、児童が日本茶の良さを感じることにつながったと考える。代替の感染対策があるならば、児童にとっての学びの機会を奪うことのないように注意したい。

第二に、ゆで卵に関する授業では、ゆで時間の異なるゆで卵を半分に切ってラップに包んだものを用意した。時間の都合上、ゆで卵を一人一人がゆでたり食べたりする機会を設けることはできなかったが、これらを観察することで、触ってかたさを確認したり黄身の色を詳しく調べたりすることができたのだと考える。また、ご飯の炊き方についても、今回の実習では一クラスを前半と後半に分けたため、時間を短縮せざるを得ず、みそ汁とご飯の両方の調理を行うことはできなかったが、水を多めに入れて炊いたご飯Aと少なめに入れて炊いたご飯Bを用意し比較する時間を設けたことで、水の量によって、できあがったご飯の様子に違いが見られることに気づくことができたと考える。調理実習で扱えない食材や料理があった場合であっても、授業の構成や学習活動を工夫することができれば、教室での座学であっても児童にとっての学びは定着すると考える。

第三に、みそ汁づくりにおいては、時間短縮のため、事前に各班のなべに水とにぼしを入れておくという

対応をとったが、一人一尾のにぼしを手渡すことで、頭・はらわたをとる体験をしつつもスムーズに調理ができるようにした。感染対策をとる中でも、「この対応は児童にとっての学びにつながるのか」をよく考えることが大切である。

第四に、ゆで卵に関する授業やご飯の炊き方に関する授業においては、実際に教師が調理をする様子をモニターに映して見せたり、手順やポイントを確認しながらビデオを見せたりする活動を設けた。一人一人が調理をする機会がなくとも、実物やビデオなどを使って自分の目で調理の様子や手順、ポイントを確認することが、児童に学びが身につくことにつながるのではないかと考える。

また、感染対策をとったうえでも、家庭科としての学びが児童に定着する授業・調理実習を行うための課題としては、以下のことが考えられる。

第一に、例年よりも時間を短縮し、手際よさを重要視して調理を行ったため、調理の楽しさや自分で作った料理のおいしさを十分に味わうことができなかつた児童がいたのではないかと感じた。その結果、「家でも楽しく料理をしてみたい」、「いろいろなおいしい料理を作ってみたい」といった意欲が児童にあまり身につかなかつたと考える。スムーズな調理をしつつも、調理の楽しさや自分で作った料理のおいしさを味わうために、各班が作った料理の写真を撮って見比べたり、食べた感想を述べ合ったり活動を設けるなど、さらなる工夫が必要だと感じた。

第二に、今回調理実習を実施した期間(令和2年12月3日～12月21日)よりも、新型コロナウイルス感染症の感染者が増加し、感染が拡大した時の対応である。調理実習実施期間(12月3日～12月21日)の1日あたりの平均感染者数は、日本全体で2504.8人、山口県で3.7人であった^{1) 2)}。いまだに感染拡大収束の兆しはなく、今後調理実習を行う場合には、さらなる感染対策とそれに合った指導上の工夫が求められるであろう。

おわりに

児童には、直接材料に触れ、自ら調理することにより食への関心を高めたり、グループで協力して作業することの大切さ、調理したものをみんなで食べる喜びや楽しさを感じたりしてほしい。そして、調理のよさを実感するとともに、調理への自信をもち、日常生活に活用しようとする意欲をもたせたい。そのために、代替の感染対策があるならば、児童にとっての学びの機会を奪うことのないように、万全な感染対策をとりつつも児童の実態や発達段階などを考慮し、感染対策に合わせて授業の構成や学習活動を工夫していくことが必要だろう。「どのような対応・活動が児童の学びにつながるのか」と「児童の安全のために何ができるのか」の双方をよく吟味することが、これからの調理実習を行う上で大切だと考える。

児童は生活経験が乏しく、好奇心旺盛なため、1つの調理器具や1つの作業に密集密接しがちである。その好奇心をどう満たすかが今後の課題と言える。

また、今回はクラスの人数を半分にし、調理実習と同時に教室での授業を補助教諭と栄養教諭が行った。このような人員の余裕のない学校での対応も課題である。

参考文献・引用文献

- 1) NHK特設サイト：新型コロナウイルス 日本国内の感染者数・死者数・重症者数データ
<https://www3.nhk.or.jp/news/special/coronavirus/data-all/> (2021年1月21日閲覧)
- 2) NHK特設サイト：新型コロナウイルス 都道府県別の感染者数・感染者マップ
<https://www3.nhk.or.jp/news/special/coronavirus/data/> (2021年1月21日閲覧)
- 3) 文部科学省(2017)：『小学校学習指導要領(平成29年告示)解説 家庭編』, P36～48, 東洋館出版社.
- 4) 学校における新型コロナウイルス感染症の対策に関する懇談会(2020)：新型コロナウイルス感染症対策の現状を踏まえた学校教育活動に関する提言(令和2年5月1日), 文部科学省
https://www.mext.go.jp/content/20200501-mxt_kouhou02-000004520_1.pdf (2021年7月19日閲覧)
- 5) 文部科学省(2020)：「新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえた職業に関する教科の実習等に関するQ&Aについて(一部更新)」(令和2年8月31日)
https://www.mext.go.jp/content/20200902-mxt_kouhou01-000004520_1.pdf (2021年7月19日閲覧)

- 6) 一般社団法人日本調理科学会 ガイドライン検討ワーキンググループ：COVID-19 の感染症拡大防止に配慮した調理学実習実施のガイドライン (2020 年 11 月 30 日) <http://www.jscs.ne.jp/sheet/jissyuu-guideline.pdf> (2021年7月19日閲覧)