

# 中学校(家庭)教職実践演習における調理実習支援の学習効果 - 函館市立戸倉中学校調理実習参加を事例の中心として -

手塚 貴子

## Learning Effect of the Cooking Training Support in the Junior High School (Home Economic) Teaching Profession Practice -Hakodate City Tokura Junior High School Cooking Training Participation as the Center of the Example-

Takako TEZUKA

### 1. はじめに

「教職実践演習」は、4年制大学で2013年度、短期大学では4年制大学に先駆けて2011年度から開始された科目である。中央教育審議会答申(2006)「今後の教員養成・免許制度の在り方について」によると、「将来、教員になる上で(中略)必要に応じて不足している知識や技能等を補い、その定着を図ることにより、教職生活をより円滑にスタートできるようになることが期待される<sup>1)</sup>。」との趣旨に基づいて導入された経緯がある。ここでいう不足している知識や技能等とは、家庭科教育でいえば食生活分野における調理実習も含まれる。調理実習は、小・中・高校においていずれも取り組んでいる実習であると共に、生徒の調理実習への意欲低下はあまり感じず、食生活領域の中で最も学習効果を感じていた実習であるとの報告<sup>2)</sup>もある。調理実習を運営するための教員に必要な知識や技能を具体化すると、レシピ考案、班構成、材料の発注、仕入れ業者との連携、食材料の仕分け、仕込み操作、実習中の支援、後片付け、清掃の指導、材料費の会計報告などである。そこで、これらの実践経験を少しでも踏むことで、家庭科教員としての教職生活が不安なくスタートできることが期待される。

しかしながら、家庭科教員の初任者が「調理実習の実演」において講師経験のないことで不安感を抱く項目に有意差があるという結果<sup>3)</sup>が報告されており、学生の間調理実習運営の現場経験を少しでも踏んでおくことで初任者の不安感を軽減し、教科経営の質的向上を図ることができると

期待される。教職履修者が、実践経験を積む最大の場合が教育実習であるが、本学学生で今年度教育実習期間内に調理実習を観察又は担当した者はわずか2割であった。このことから、教職履修者全員が調理実習実践経験を踏んでおく必要性を強く感じた次第である。

本研究は、教職実践演習の学外授業実践の一例として函館市立戸倉中学校のご協力の下、平成30年12月に2週にわたり戸倉中学校家庭分野における調理実習への授業に参加した。その実践事例を報告する。

### 2. 実践報告

#### (1) 学外授業実施の概要

本学「教職実践演習」を履修している食物栄養学科2年生10名が授業の一環として2回の調理実習の授業支援を行った。概要については、下記の通りである。

1回目 2018年12月5日(水)3, 4時間目  
戸倉中学校1年生の1クラス(32名)6班  
実習テーマ「日常食の調理を実践しよう」  
実習献立「焼餃子、春雨スープ」

2回目 2018年12月12日(水)3, 4時間目  
戸倉中学校3年生の1クラス(38名)6班  
実習テーマ「幼児のおやつを作ろう」  
実習献立「カスタードプリン、ポテトピザ、ブラウニー」

実習当日に向けて、3回の事前事後学習を実施した。事前学習1では、「食生活」における課題確認と教師の対応として、食生活全般の中での「アレルギー対応」や「食品衛生」に関する内容など、実際の現場で起こり得る場面を想定し、教師が取るべき対応について話し合った。事前学習2では、調理実習運営実現に向けた準備及び授業内容を

を含め、学外授業参加のためのオリエンテーションを行った<資料1>。事後学習では、学外授業の翌週に「調理実習授業運営の特色と課題」シートを記入し、振り返り学習を行った<資料2>。さらに、振り返りだけでなく、教職の現場で実際に各自が実践できるよう、調理実習を取り入れた学習指導案の作成を冬休みの課題とした。

<資料1>

【芦倉中学校 調理実習授業の実習支援 事前ガイダンス】

1. 概要

- (1) 12月5日(水)3, 4時間目 中学校1年生調理実習支援  
実習内容「日常食の調理を実践しよう」  
実習献立「焼餃子、春雨スープ」
- (2) 12月12日(水)3, 4時間目 中学校3年生調理実習授業観戦  
実習内容「幼児のおやつを作ろう」  
実習献立「カスタードプリン、ポテトビーズ、ブラウニー」

2. 持ち物

- ・エプロン、三角巾、手を拭くタオル
- ・ペン、プリントを挟むボード

3. 実習参加前の諸注意(12/5(水))

- ・服装は動きやすいものにする。(ミニスカート、胸をまぐれないセーターなどは×)
- ・化粧は薄めにする。香水禁止。
- ・長い髪は束ね、バンダナの中に髪の毛をしっかりと入れる。脇から髪の毛が出ていたり、前髪がパンッパチと垂れていたりすると横断的にならない。しっかりと入れる。
- ・爪を短く切っておくこと。マニキュア禁止。
- ・ピアス、アクアセリー類は禁止。
- ・時計は、実習室の時計を見る。腕時計が必要な人は、エプロンのポケットに入れること。
- ・髪の毛の色に注意(生徒や中学校の教員から常に見られている)
- ・清潔で衛生的な雰囲気で臨むこと。

4. 授業支援の方法

「焼餃子」の調理のコース

「春雨スープ」の調理のコース

- ・生徒が自信を持てるような技術のコツを声かけする。
- ① いいね！上手い！がんばれっ！のプラスのストロークを送る。
- ② 食中毒の危険性がある部分を回避させる。(ひき肉混ぜた後の手洗い、ボールの中かひき肉がまな板に飛びない環境づくり、皮を包み終わった後の手洗い、ボールの洗浄等)
- ③ 調理台の上の整理整頓。(使った調理器具がそのまま。すぐに洗い物をさせる声かけ)
- ④ 下準備の順番で早めに取り組んでいない作業に対しての声かけ。(春雨の戻し、切っていない野菜の確認など)
- ⑤ 包み方のコツがわからなければ、手で説明する。
- ⑥ 蒸し焼きをする際のフライパン、フタ、水など。
- ⑦ 焼き上がった後の風の準備等。
- ⑧ 上手くいっている作業に対し、エアーで拍手、「やったね」の声かけ。
- ⑨ 後片付けが終わるまでが調理実習。作って安心させない。
- ⑩ 調理台、ガス台をきちんとふきんで拭かせて、最後まで衛生的に。

4. 授業観戦に関する諸注意(12/12(水))

- ① 実習の手伝いは絶対にしないこと。
- ② 観戦前に、作業で動きやすい事例を予習しておく。

- ・プリンの混ぜ方、温度、蒸し焼きの準備作業
- ・じゃがいもの切り方、ビーズ生の形状、ソースの付け方、トッピングの仕方
- ・オープンの手順、温度、時間、天板の扱い方、ヤケド回避の方法
- ・ブラウニーの調理工程(バター、小麦粉、卵のタイミング等)
- ・
- ・
- ・
- ・

- ③中3と中1では、調理技術及び実習参加の仕方がどのように異なるかをメモする。
- ④実習中の生徒の人間関係、支援が必要な生徒の行動パターンを読みとる。
- ⑤教員側の動き、机間巡視のタイミング、全体への声かけと各グループへの回り方。

2週間、実りある学外授業にしていきたいと思います！

<資料2>

教職実践演習 学外授業の事後シート

【調理実習授業運営の特色と課題】

二週にわたる学外授業での調理実習支援、お疲れ様でした。この学びによって、中学校家庭分野における実習授業の楽しさや楽しさが見えてきたと思います。将来、自分一人で授業運営を実現していくために、調理実習での学びの振り返りをしっかりとっておきましょう。

学籍番号 \_\_\_\_\_ 名前 \_\_\_\_\_

1. 先週の中3授業では、当日の仕込みにどのようなものがあったか？仕込んだ作業内容を全て書きましょう。

2. 中1の授業での目標(ねらい)は、「野菜や肉の特徴を生かした調理を実践する」あるいは「日常食の基礎技術を育む」などが考えられます。先週の中3授業では、どのような目標が考えられますか。各自考えてみましょう。

3. 中3授業での生徒の様子について、生徒の技術面、作業の様子、生徒同士のコミュニケーションなど感じたことを書きましょう。

4. 中3授業における担当教員の動きには、どのような生徒への支援、授業運営の工夫がありましたか？気づいたことを書きましょう。

5. 中1と中3の調理実習上の動きの違いについて、書きましょう。

6. 調理実習室の調理道具や小物などについて、作業より効率的に運営するために、どのような改善や工夫が必要だと考えますか？

7. 調理実習前の授業時に計画にどのような準備をさせるとよいと考えますか。全体の感想も含めて記入しましょう。

各自、今回の授業を受けて、中3の同じメニュー又は内容を一部変更して、自分なりの学習指導案を記入してください。(冬休みの課題) また、100分の計画だけでなく、50分調理の計画も立てておくとういと思います。また、現在のレシピで書き加え、変更すべきところがあれば、記入しましょう。



- ・くるみ(ブラウニー用)と卵(プリン用)、ハム(ピザ用)、パセリ(ピザ用)を分ける。
- ・果物(パイナップル、キウイフルーツ、いちご)をあらかじめ食べやすい大きさに切る。
- ・じゃがいも(ポテトピザ用)を皮ごと茹でる。茹で終わったら、班ごとに分ける。
- ・片栗粉50g、ピザ用ソース、チーズ(ポテトピザ用)を計量する。
- ・プリンに型にマーガリンを塗る。
- ・蒸したプリンを冷やすための氷(雪)を取りに行く。
- ・当日のレシピプリントをクリアケースに入れる。

<資料4>戸倉中学校家庭分冊中3授業用レシピプリント



上記の作業内容は、実際には授業担当者一人で行うものであるということを理解しながら、本学学生10名で作業を分担した<資料5-1>。

実習作業中は、学生が各班に1~2名ずつ付き、生徒の作業を支援しながら観察をした。1年生の時に比べ、生徒同士で効率よく作業をすることができている班が多かった。よく分からない作業があっても、生徒の方から学生に質問をする場面もあった。中には、男子同士が調味料の確認に失敗し、プリン液に砂糖を入れ忘れてしまう班があったが、どの班も時間内に完成することができた<資料5-2>。

<資料5-1>中3実習当日の仕込みの様子



写真1 果物を切っておく 写真2 砂糖を分ける 写真3 卵やココアを計量する。



写真4 レシピプリントに加工し、ファイ 写真5 砂糖の分量を数字を書く。 写真6 マーガリンを分ける。ルに入れる。



写真7 茹でたじゃがいもを分け 写真8 茹でたじゃがいもを分け 写真9 茹でたじゃがいもを分け

<資料5-2>調理実習作業の様子



写真10 レシピのポイントを説明 写真11 具体的な指示を出す 写真12 ピザの完成を仕める



写真13 完成を覚守る 写真14 プリンを型から出す 写真15 小分けにしたピザを焼く



写真16 完成して替えていただきます 写真17 献立を説明する

(2) - (3) 事後の振り返り - 事後シートの記入 - 教職実践演習を履修する学生にとって学外授業による調理実習支援は、実際に教職の現場に就く際の不安を少しでも軽減し、即戦力として業務にあたることのできる効果的な学習方法の一つとなっ

た。学生は、担当教員の動きをしっかりと分析しており、さまざまな行動パターンを読み取ることができた。ここで、項目別に学生の感想の一部を取りあげる。

＜教員の動きについて＞（原文まま）

- ・時間についての声かけ（何分までに何をどのように終わらせよう）を明確にしていた。
- ・基本的に班ごとに自由度を高めて実習させており、大きな失敗や悩んでいそうな生徒に助言をしていた。また、生徒ができない調理技術（例えばフライパンをひっくり返すなど）を助けていた。
- ・班を回ってアドバイスなどをしていた。
- ・作業中に静かに音楽をかけていて、雰囲気が良いよう配慮していた。
- ・効率よく進めるために、時間がかかるものを考えさせ、作業に取り組みさせていた。

＜1年生と3年生の行動の違いについて＞（原文まま）

- ・1年生は3年生に比べると自立度が低く、人に言われてから行動するという傾向が強い。3年生は率先して行動できていた。
- ・1年生は、物事の順序を考えて行動することがあまりできていないように見受けられた。
- ・1年生はどこに何があるのかほぼ分からない人が多く、こちら側が補助的に伝えていた。
- ・1年生は、分からなくなったらどうしよう…と止まってしまう生徒もいたが、3年生は分からなくなったら周りがフォローしたり、お互いにこうじゃないかと考えたりしていた。
- ・1年生は、盛りつけ方法も全てみんな一緒に細かく指示を出していたが、3年生はある程度は一緒だが、盛りつけを工夫し、個性が出ているのを観察できた。
- ・1年生は、包丁の使い方の慣れていない生徒と慣れていない生徒がいた。
- ・1年生は、(ガスの)元栓の付け方がわからない。
- ・1年生は、調理台の上が片付いてない。
- ・1年生は、(分からなかったら)先生にすぐ聞くのに対し、3年生は作業がしにくかったらボールなどの調理器具を変える工夫をする。
- ・3年生は1つの作業に集中しながらも周りも見つめて片付けをしながら作業していた。
- ・3年生は事前にプリントを読み込んでいる生徒

が多かった。

- ・3年生は調理器具の場所や作業手順も理解しており、プリント通りではなく、各班で考えて調理している様子がみられた。
- ・3年生だが、蒸し器の使い方が分からなかった。(2人)
- ・3年生は、1年生と比べると成長しており、積極的に行動する生徒が多かった。しかし、3年生も役割以外のことができないという課題が見受けられた。

このように、調理実習運営に必要な教員の準備作業から実習時の動きを体験できたと共に、1年生と3年生の学年による調理技術の差や行動パターンの違いを理解することができた。

(2) -4) 事後の教職実践課題 - 各自の学習指導案作成 -

学外での調理実習支援での貴重な授業体験を自動的に振り返るだけでなく、より能動的実践的な取り組みができるようにとのねらいから、学生に学習指導案を書いてもらった。今回の授業と同じ100分の授業時間もしくは、50分の授業として作成した。学生Aは、100分の授業内に一つの料理を最初から完成までできるだけ教員の支援無しに取り組ませることを意識して考案した。そのためブラウニーを減らし、カスタードプリンとポテトピザの2品で指導案を作成していた。カスタードプリンを一からすべて家庭で実践できるように、カラメルソース作りで教員が頃合いのよいタイミングでお湯をかけることはせず、各班で判断して完成を目指させることとし、指導案とオリジナルレシピプリントを作成した＜資料6＞。学生Bも、ブラウニーを除いた2品の献立としながら、2時間授業(100分)と1時間授業(50分)の2つのタイプの学習指導案を作成し、レシピプリント、生徒用ワークシートを完成した＜資料7＞。一方、学生Cは、学習指導案は提出できなかったものの、ブラウニーとポテトピザの2品での生徒用レシピプリントを作成した＜資料8＞。

実際の調理実習現場を授業支援という形式で参加することで、その後自分が描く調理実習案の実現に効果的な影響を与えていることが明らかになった。特に、これまでの指導案やレシピプリン



手塚：中学校（家庭）教職実践演習における調理実習支援の学習効果

<資料 7-2> 学生Bの学習指導案-1 時間授業用

### 第3学年 学習指導案

指導日時： 年 月 日 〇時 〇分～ 〇時 〇分  
 学年： 〇〇中学校3年生A組  
 男子 名 女子 名  
 授業者： 〇〇

- 題材名  
幼児のおやつを作ろう
- 題材について  
これまでの学習を通して、幼児の得意な活動について理解を深めてきた。今年と違い、3月の食育で幼児の調理を体験する機会が少ないため、おやつも大切な食育の一環である。1日の食育が中学生と比べると少ないため、おやつも大切な食育の一環である。このようにおやつを通して幼児に必要な栄養を摂取した上で、幼児のおやつを調理実習として行い、幼児についてさらに理解を深めてもらうために、この題材を設定した。
- 学習目標  
① 幼児のおやつに関心をもち、幼児に適したおやつを作ることができる。
- 本時の展開

場	主な学習活動	目標の履きかた・支援	評価
始	① 前時の授業を振り返る	① 前時の授業を振り返らせる	3
中	② 調理手順の確認	② 調理手順を確認させる	5
結	③ 振り返り	③ 振り返りを行う	2

幼児のおやつを作ろう

場	主な学習活動	目標の履きかた・支援	評価
始	① プラン、ビジュアルに分かれて調理を進め始める (プラン)	① 調理手順、アドバイス	3
中	② カラムを作る ③ カラムをカップへ注ぐ ④ カラムをカップに注ぎ出す ⑤ 盛り付け、デコレーションする (ドーナツ)	② 手順を注ぎタイミングを確認 ③ 手順を注ぎタイミングを確認	5
結	⑥ 1月資料を壁に入れ飾りつづらした	⑥ 飾り時間の確認	2

① 試食する ② 盛り付けをする	<input type="checkbox"/> 茶ごとの進み具合を確認し、声かけ  <input type="checkbox"/> 試食させる  <input type="checkbox"/> 盛り付けをさせる	関心・意欲・態度   傾き・工夫 1 8 5 分 2 分
③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	<input type="checkbox"/> ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	関心・意欲・態度 1 8 5 分 2 分

5. 評価  
幼児のおやつに関心をもち、幼児に適したおやつを作ることができた。

<資料 7-3> 学生B レシピプリント

### 家庭科調理実習 (幼児のおやつ)

#### 1. カラム作り (班9個)

材料: ① 卵白 ② 砂糖 ③ 塩 ④ 砂糖 ⑤ 砂糖 ⑥ 砂糖 ⑦ 砂糖 ⑧ 砂糖 ⑨ 砂糖 ⑩ 砂糖 ⑪ 砂糖 ⑫ 砂糖 ⑬ 砂糖 ⑭ 砂糖 ⑮ 砂糖 ⑯ 砂糖 ⑰ 砂糖 ⑱ 砂糖 ⑲ 砂糖 ⑳ 砂糖 ㉑ 砂糖 ㉒ 砂糖 ㉓ 砂糖 ㉔ 砂糖 ㉕ 砂糖 ㉖ 砂糖 ㉗ 砂糖 ㉘ 砂糖 ㉙ 砂糖 ㉚ 砂糖 ㉛ 砂糖 ㉜ 砂糖 ㉝ 砂糖 ㉞ 砂糖 ㉟ 砂糖 ㊱ 砂糖 ㊲ 砂糖 ㊳ 砂糖 ㊴ 砂糖 ㊵ 砂糖 ㊶ 砂糖 ㊷ 砂糖 ㊸ 砂糖 ㊹ 砂糖 ㊺ 砂糖 ㊻ 砂糖 ㊼ 砂糖 ㊽ 砂糖 ㊾ 砂糖 ㊿ 砂糖

#### 2. ドーナツ作り (7枚分)

材料: ① 小麦粉 ② 砂糖 ③ 卵黄 ④ 砂糖 ⑤ 砂糖 ⑥ 砂糖 ⑦ 砂糖 ⑧ 砂糖 ⑨ 砂糖 ⑩ 砂糖 ⑪ 砂糖 ⑫ 砂糖 ⑬ 砂糖 ⑭ 砂糖 ⑮ 砂糖 ⑯ 砂糖 ⑰ 砂糖 ⑱ 砂糖 ⑲ 砂糖 ⑳ 砂糖 ㉑ 砂糖 ㉒ 砂糖 ㉓ 砂糖 ㉔ 砂糖 ㉕ 砂糖 ㉖ 砂糖 ㉗ 砂糖 ㉘ 砂糖 ㉙ 砂糖 ㉚ 砂糖 ㉛ 砂糖 ㉜ 砂糖 ㉝ 砂糖 ㉞ 砂糖 ㉟ 砂糖 ㊱ 砂糖 ㊲ 砂糖 ㊳ 砂糖 ㊴ 砂糖 ㊵ 砂糖 ㊶ 砂糖 ㊷ 砂糖 ㊸ 砂糖 ㊹ 砂糖 ㊺ 砂糖 ㊻ 砂糖 ㊼ 砂糖 ㊽ 砂糖 ㊾ 砂糖 ㊿ 砂糖

① 卵白を泡立てる  
② 砂糖を加えて泡立てる  
③ 砂糖を加えて泡立てる  
④ 砂糖を加えて泡立てる  
⑤ 砂糖を加えて泡立てる  
⑥ 砂糖を加えて泡立てる  
⑦ 砂糖を加えて泡立てる  
⑧ 砂糖を加えて泡立てる  
⑨ 砂糖を加えて泡立てる  
⑩ 砂糖を加えて泡立てる  
⑪ 砂糖を加えて泡立てる  
⑫ 砂糖を加えて泡立てる  
⑬ 砂糖を加えて泡立てる  
⑭ 砂糖を加えて泡立てる  
⑮ 砂糖を加えて泡立てる  
⑯ 砂糖を加えて泡立てる  
⑰ 砂糖を加えて泡立てる  
⑱ 砂糖を加えて泡立てる  
⑲ 砂糖を加えて泡立てる  
⑳ 砂糖を加えて泡立てる  
㉑ 砂糖を加えて泡立てる  
㉒ 砂糖を加えて泡立てる  
㉓ 砂糖を加えて泡立てる  
㉔ 砂糖を加えて泡立てる  
㉕ 砂糖を加えて泡立てる  
㉖ 砂糖を加えて泡立てる  
㉗ 砂糖を加えて泡立てる  
㉘ 砂糖を加えて泡立てる  
㉙ 砂糖を加えて泡立てる  
㉚ 砂糖を加えて泡立てる  
㉛ 砂糖を加えて泡立てる  
㉜ 砂糖を加えて泡立てる  
㉝ 砂糖を加えて泡立てる  
㉞ 砂糖を加えて泡立てる  
㉟ 砂糖を加えて泡立てる  
㊱ 砂糖を加えて泡立てる  
㊲ 砂糖を加えて泡立てる  
㊳ 砂糖を加えて泡立てる  
㊴ 砂糖を加えて泡立てる  
㊵ 砂糖を加えて泡立てる  
㊶ 砂糖を加えて泡立てる  
㊷ 砂糖を加えて泡立てる  
㊸ 砂糖を加えて泡立てる  
㊹ 砂糖を加えて泡立てる  
㊺ 砂糖を加えて泡立てる  
㊻ 砂糖を加えて泡立てる  
㊼ 砂糖を加えて泡立てる  
㊽ 砂糖を加えて泡立てる  
㊾ 砂糖を加えて泡立てる  
㊿ 砂糖を加えて泡立てる

### 幼児のおやつ調理実習 ワークシート

①

① カラム作り	② ドーナツ作り
① カラム作り	① ドーナツ作り
② カラム作り	② ドーナツ作り
③ カラム作り	③ ドーナツ作り
④ カラム作り	④ ドーナツ作り
⑤ カラム作り	⑤ ドーナツ作り
⑥ カラム作り	⑥ ドーナツ作り
⑦ カラム作り	⑦ ドーナツ作り
⑧ カラム作り	⑧ ドーナツ作り
⑨ カラム作り	⑨ ドーナツ作り
⑩ カラム作り	⑩ ドーナツ作り
⑪ カラム作り	⑪ ドーナツ作り
⑫ カラム作り	⑫ ドーナツ作り
⑬ カラム作り	⑬ ドーナツ作り
⑭ カラム作り	⑭ ドーナツ作り
⑮ カラム作り	⑮ ドーナツ作り
⑯ カラム作り	⑯ ドーナツ作り
⑰ カラム作り	⑰ ドーナツ作り
⑱ カラム作り	⑱ ドーナツ作り
⑲ カラム作り	⑲ ドーナツ作り
⑳ カラム作り	⑳ ドーナツ作り
㉑ カラム作り	㉑ ドーナツ作り
㉒ カラム作り	㉒ ドーナツ作り
㉓ カラム作り	㉓ ドーナツ作り
㉔ カラム作り	㉔ ドーナツ作り
㉕ カラム作り	㉕ ドーナツ作り
㉖ カラム作り	㉖ ドーナツ作り
㉗ カラム作り	㉗ ドーナツ作り
㉘ カラム作り	㉘ ドーナツ作り
㉙ カラム作り	㉙ ドーナツ作り
㉚ カラム作り	㉚ ドーナツ作り
㉛ カラム作り	㉛ ドーナツ作り
㉜ カラム作り	㉜ ドーナツ作り
㉝ カラム作り	㉝ ドーナツ作り
㉞ カラム作り	㉞ ドーナツ作り
㉟ カラム作り	㉟ ドーナツ作り
㊱ カラム作り	㊱ ドーナツ作り
㊲ カラム作り	㊲ ドーナツ作り
㊳ カラム作り	㊳ ドーナツ作り
㊴ カラム作り	㊴ ドーナツ作り
㊵ カラム作り	㊵ ドーナツ作り
㊶ カラム作り	㊶ ドーナツ作り
㊷ カラム作り	㊷ ドーナツ作り
㊸ カラム作り	㊸ ドーナツ作り
㊹ カラム作り	㊹ ドーナツ作り
㊺ カラム作り	㊺ ドーナツ作り
㊻ カラム作り	㊻ ドーナツ作り
㊼ カラム作り	㊼ ドーナツ作り
㊽ カラム作り	㊽ ドーナツ作り
㊾ カラム作り	㊾ ドーナツ作り
㊿ カラム作り	㊿ ドーナツ作り

②

① 卵白を泡立てる  
② 砂糖を加えて泡立てる  
③ 砂糖を加えて泡立てる  
④ 砂糖を加えて泡立てる  
⑤ 砂糖を加えて泡立てる  
⑥ 砂糖を加えて泡立てる  
⑦ 砂糖を加えて泡立てる  
⑧ 砂糖を加えて泡立てる  
⑨ 砂糖を加えて泡立てる  
⑩ 砂糖を加えて泡立てる  
⑪ 砂糖を加えて泡立てる  
⑫ 砂糖を加えて泡立てる  
⑬ 砂糖を加えて泡立てる  
⑭ 砂糖を加えて泡立てる  
⑮ 砂糖を加えて泡立てる  
⑯ 砂糖を加えて泡立てる  
⑰ 砂糖を加えて泡立てる  
⑱ 砂糖を加えて泡立てる  
⑲ 砂糖を加えて泡立てる  
⑳ 砂糖を加えて泡立てる  
㉑ 砂糖を加えて泡立てる  
㉒ 砂糖を加えて泡立てる  
㉓ 砂糖を加えて泡立てる  
㉔ 砂糖を加えて泡立てる  
㉕ 砂糖を加えて泡立てる  
㉖ 砂糖を加えて泡立てる  
㉗ 砂糖を加えて泡立てる  
㉘ 砂糖を加えて泡立てる  
㉙ 砂糖を加えて泡立てる  
㉚ 砂糖を加えて泡立てる  
㉛ 砂糖を加えて泡立てる  
㉜ 砂糖を加えて泡立てる  
㉝ 砂糖を加えて泡立てる  
㉞ 砂糖を加えて泡立てる  
㉟ 砂糖を加えて泡立てる  
㊱ 砂糖を加えて泡立てる  
㊲ 砂糖を加えて泡立てる  
㊳ 砂糖を加えて泡立てる  
㊴ 砂糖を加えて泡立てる  
㊵ 砂糖を加えて泡立てる  
㊶ 砂糖を加えて泡立てる  
㊷ 砂糖を加えて泡立てる  
㊸ 砂糖を加えて泡立てる  
㊹ 砂糖を加えて泡立てる  
㊺ 砂糖を加えて泡立てる  
㊻ 砂糖を加えて泡立てる  
㊼ 砂糖を加えて泡立てる  
㊽ 砂糖を加えて泡立てる  
㊾ 砂糖を加えて泡立てる  
㊿ 砂糖を加えて泡立てる

### 幼児のおやつ 感想ワークシート

①

1. 今日の調理実習を振り返り及ぼすよう  
 ・ 楽しかったこと  
 ・ 学んだこと  
 ・ 気づいたこと  
 ・ 疑問点

2. 今日の調理実習の感想や意見を述べよう

3. 今日あったおもしろい、幼児のおやつとしてどのようなおやつを作りたいか

<資料 8>学生Cのレシピプリント

学 生 氏 名

---

### チョコレートブラウニー

使うもの

- ・板チョコ…1枚 (50g)
- ・バニラオイル…3滴
- ・バター…20g
- ・ホットケーキミックス…150g
- ・砂糖…20g
- ・卵…10g
- ・生クリーム…20g (半で可)
- ・粉…1個

**短くのに時間がかかるため  
ブラウニー優先!**

①オーブンを180℃に予熱する  
②チョコと砂糖をボウルと共に1分ゼン!  
③②のボウルに砂糖・生油・卵の順に足す  
④よく混ぜたらバニラオイルを足す  
⑤ホットケーキミックスと生クリームを袋で十分に入れてから、ボウルに入れて混ぜる。  
⑥まったり混ぜたら、くるみをいれて型に流し入れる。  
⑦約25分焼く

### ポテトピザ

使うもの

- ・じゃがいも…1袋
- ・ピザ用チーズ…適量
- ・片栗粉…50g
- ・ハム…1袋
- ・サラダ油…大さじ2
- ・パセリ…適量
- ・ピザ用フォーク (9センチと16センチ)

①マッシュヤーでつぶし片栗粉を入れてもちもちにする  
②フライパンに油をひき、じゃがいもを炒める  
③ひっくり返す  
④卵黄とチーズを混ぜたものをのせる  
⑤お湯をきいておいたピーマンとトマトをのせ、ふかして火が通るまで焼く  
⑥皿に盛り付けて、パセリを飾って完成

じゃがいもは事前に洗済みの方で食べてください

作ってみたいの感想

ト内に記録し切れない生徒の行動実態や教員の支援方法等の学びに効果があるといえる。

### 3. まとめ

教職実践演習には、教員として求められる次の4つの事項が定められている。1. 使命感や責任感、教育的愛情等に関する事項 2. 社会性や対人関係能力に関する事項、3. 幼児児童生徒理解や学級経営等に関する事項 4. 教科・保育内容等の指導力に関する事項を含めることが適当であるとされ、また、本科目の企画、立案、実施に当たっては、常に学校現場や教育委員会との緊密な連携・協力を留意することが必要である。今回の授業実践を通じて、家庭科教員としての使命感や責任感を実感すると共に、学年による生徒の様子を正しく理解し、教科の指導力を高めるために必要な能力がどのようなものかをそれぞれの学生が感じることができた。教育実習とは異なる空間において、教員の動きを詳細に分析できる機会を設けられたことは、家庭科教員としての実践力を構築するのに非常に効果的であったことが、学生の感想からも明らかになった。

しかしながら、こうした授業実践の実現には、学生の参加に協力いただける中学校の確保及び教科担当者の寛大な受け入れ協力体制によって可能なものとなる。そのため、日頃から教育委員会の

連携を図りつつ、継続して受け入れていただける学校現場との関係性の構築に最大限の努力をしていく必要がある。学生が教職の学びを実践できる最大の空間は教育実習であるが、それだけでなく教職実践演習での学びの経験、特により教科の専門性に即した授業内容での経験が効果的であることが本研究でも実現できた。調理実習運営は、家庭科の専門性を高める作業として大きな位置を占める内容であるため、学生全員でこの機会に取り組むことのできる効果は期待以上である。今後も、継続的に実践を通じてその効果を図っていくこととしたい。

### 4. 謝辞

学外授業実施に多大なるご理解とご協力くださいました函館市立戸倉中学校の小川弘校長先生はじめ、家庭科担当の関崎聖子先生や諸先生方、そして学外授業の実現に向け中学校や教育委員会との関係を長年にわたり構築して下さった授業担当の藤井壽夫先生、教職実践演習(中学校・家庭)を履修した学生青山麻美さん、浅利萌さん、石井咲也子さん、塩谷望実さん、田中小雪さん、田村麗乃さん、奈良岡華生子さん、西澤詩歩乃さん、野澤栞里さん、長谷川舞さんにこの場を借りて深く御礼申し上げます。

### 5. 引用文献、参考文献

- 1) 2006年7月中教審答申「今後の教員養成・免許制度の在り方について」(2)「教職実践演習(仮称)」の新設・必修化—教員として必要な資質能力の最終的な形成と確認—  
[www.mext.go.jp/b\\_menu/shingi/chukyo/chukyo0/toushin/attach/1337006.html](http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo0/toushin/attach/1337006.html)
- 2) [亀井裕子佐藤真紀子高橋礼子佐藤麻子金子佳代子]. 高等学校に家庭科における食生活領域指導の実態と課題—首都圏の高校生と教員を対象としたアンケート調査を通して—. 日本家庭科教育学会誌. 2018,61(2),95-105.
- 3) [高橋菜月池崎喜美恵]. 高等学校家庭科初任者が抱える教科指導上の不安感-関東3県の初任者への質問紙調査から—. 日本家庭科教育学会大会・例会・セミナー研究発表要旨集. 2018,61(0), 26.
- 4) [永曾義子原田雅史佐野奈緒子安川涼子山本実穂]. 家庭科教員養成における教職実践演習



の効果：模擬授業の検証（１）.教育システム研究（奈良女子大学教育システム研究開発センター）2017,12,163-174.

- 5) [張揚姫野完治].北海道大学における「教職実践演習」の実施意義と課題：「教職実践演習」履修者の進路調査結果と受講感想を踏まえて.北海道大学教職課程年報2017,7巻,29-45.
- 6) [山本奈美赤松純子今村律子村田純子本村めぐみ].教職実践演習における中学校家庭科模擬授業の取り組み.和歌山大学教育学部教育実践総合センター紀要.2014,24,95-103.