

## 生活科における調理の指導性

### 奈良教育大 鈴木洋子

**目的** 生活科の指導書（文部省）には、食物の教材としての扱い方に関する具体的な記述はないが、「植物の栽培には、収穫の喜びが味わえるものなどを選ぶとよい」と記されていて、発行されている数社の教科書の中には、収穫を確かめ、喜び合うパーティーにむけての調理場面や調理方法を掲載しているものがある。現在、調理指導は第5学年からの家庭科で行われているが、低学年からの学習を普遍的傾向と考えるなら、家庭科との関連をはかるためにも、その指導内容と目標を明確にする必要がある。本研究ではその手始めとし、生活科における調理の指導性等について検討した。

**方法** 奈良県内の国立を除く全公立小学校255校の第2学年担当教師を対象に、1992年10月上旬から11月上旬にかけて、郵送による質問紙法でアンケート調査を行った。有効回収率は71%であった。

**結果** 教科書に掲載例の多いトマト（ミニトマトを含む）を栽培教材として、採用した学校が約9割あった。調理方法の中の、包丁の使用については、実際の使用度より「使用させたい」という意識が上回っていた。包丁指導の肯定的な推進については、低学年に適した調理設備や、1学級あたりの児童数を考慮する必要があることがわかった。