

一「総合的な学習の時間」における調理活動の支援に関する研究Ⅱ一

○岩崎礼子* 湯川聰子* 湯川夏子**

(*奈良教育大学, **神戸学院女子短期大学)

【目的】本研究室における昨年度の調査によって,小学生低・中学年での多様な調理経験の実態が明らかになった。家庭科教育に入る以前の低・中学年でも,学校における調理実習は可能であるとの示唆を得た。そこで小学生に最も関心の高い菓子作りについて,学校教育の場で実践可能なレシピを考えて,現場における教育活動に資する事を目的とした。

【方法】①小学生の希望品目調査と,現場教員へのアンケート調査から実践可能であると思われる次の11品目を仮定する。すなわち,クレープ,クッキー,ホットケーキ,ブラウニー,マドレーヌ,プリン,フルーツゼリー,牛乳かん,白玉だんご,牛乳ババロア,お団子である。

②いくつかのレシピより試作実験を行い,学校教育に適した方法を求める。5人以上の評価者を設定し,味・外観・食感・好み・総合評価を評価し,レシピを検討する。③②で求めたレシピで調理経験の浅い大学生による試作実験を行う。④幼稚園での実践を行う。

【結果】菓子のメニューを試作実験した結果,時間・準備などを考慮すれば,これらすべてのメニューは実践可能であることがわかった。一方,現場教員が実践可能だと考えている上位の,ホットケーキ,クッキー,クレープと,子どもたちが好むマドレーヌ,プチマーブル,ブラウニーを比較すると,同等かそれ以上に後者は簡単にできることがわかった。最も初歩的なドロップクッキーを幼稚園で実践すると,準備,やり方,材料の量を考慮すれば,幼稚園児でも実践可能であることがわかった。以上のことより,幼稚園・小学校低・中学年の菓子作りは,その発達年齢に適切な準備・援助を行えば,多様なメニューの菓子作りが可能であり,総合的な学習の時間での取り組みへの応用も可能である事が分かった。