

「コロナ禍における調理実習のあり方」

〔はじめに〕 新型コロナウイルス感染症拡大防止のために、各校では「学校の新しい生活様式」を踏まえ、感染対策を講じながら授業を行っています。また、新学習指導要領が全面実施となりましたが、教育課程研究協議会が全地区中止となり、新しい教育課程を実施する中で、特に調理実習についてどのように進めていくか、困難を感じている声が多く聞こえてまいりました。そこで、令和2年度は、研究部員が所属する学校を対象に小学校6年生（一部5年）の調理実習の授業についてアンケートを行うことを通して指導のあり方をまとめました。

1 アンケートについて

- (1) 実施月 9月～10月 (2) 回答校数 19校
 *学級人数規模の区別 1学級の人数 少: 平均17名以下 多: 平均18名以上
 (3) 質問と結果

1 貴校の家庭科の授業で1学期、調理実習をしましたか。

回答 した [2校: 内訳 少 1校、多 1校]
 しない [17校: 内訳 少 0校、多 17校]

2 1の質問について「学校の新しい生活様式」を踏まえた調理実習についてお答えください。

(1) 実施内容 (「した」と回答した学校のみ対象)

学校種(学級人数規模) <input type="checkbox"/> 少: 1 <input type="checkbox"/> 多: 2	調理名	調理形態	工夫
T小 5年 <input type="checkbox"/> 少 (5名)	いももち サラダ・ゆで野菜 (分量減)	調理台に一人ずつ	調理台・アルコール消毒、 調理器具共有しない。
T小 6年 <input type="checkbox"/> 少 (6名)	いももち にんじん料理(分量減)	調理台に一人ずつ	調理台・アルコール消毒 調理器具共有しない。
I小 5年 <input type="checkbox"/> 多 (34名)	野菜いため (教科書と同じ分量)		手洗い・消毒・マスク、ビニール手袋の着用。 小皿に盛り付け。大声を出さない。 食べる時しゃべらない。対面にならない。
I小 6年 <input type="checkbox"/> 多 (39名)	ポテトサラダ (教科書と同じ分量)		同上
T小 5年 <input type="checkbox"/> 多 (31名)	ゆでじゃがいも	ペアまたは 少人数	

(2) 分量 (密になる時間を少なくするために)

- ① 教科書等の分量から減らした (1 校) ② 特に減らすことはしなかった (1 校)

(3) 食事時: ① 配慮なし (0 校) ② 対面にならないように座らせた。(2 校)

- ③ その場で食べさせなかった (0 校)

(4) その他

- ① 調理全般の工夫点 … 上記表参照
 ② ①以外 教師の示範や展開等の工夫

学級人数	学年	調理名	工夫等
<input type="checkbox"/> 少	5年	青菜ゆで	実施
<input type="checkbox"/> 多	6年	学習カードを工夫した展開 ①調理の計画を立てる。 ②教師の示範を見る。③各家庭で実習 ④感想・自己評価・記録(絵・写真)→提出をもって「学習」とみなす。	
<input type="checkbox"/> 多	不明	宿題にした。	

3 新型コロナウイルス感染症の拡大を踏まえた2学期以降の調理実習のあり方(自由記述)

(文末に学級人数規模少・多記入)

- ・座席の位置等を配慮して行う予定。多
- ・試食は教室に戻って給食と同じように前を向いて食べる。多
- ・衛生面(手洗い・アルコール消毒・換気・調理器具の消毒・ふきんの消毒・専用のエプロン等)に十分配慮して実施。多
- ・教師の示範調理。家庭での実習。多
- ・少人数、一人調理を検討中。多
- ・授業時間数の確保が厳しいので、実際にできないかもしれない。できたととしても、午後に分量を半分

にして行うかもしれない。☒

・自分で食べる分は自分で作る。☒

・実習は行わない。☒

4 家庭科の指導上、困った点、会員の先生から見て、疑問に思っている点（自由記述）

（文末に学級人数規模☒・☒記入）

・方法を示してもらえればやりたいが、調理実習は困っている。☒

・調理実習をしたあと、食べる時に（飛沫が飛ばないか）困っている。食べる時は前を向くか、人数を半分にして別の教室で食べるか思案中。☒

・家庭科室が狭いので実習以外は教室。☒

・調理実習の実施の判断。☒

・評価のあり方 ☒※中学受検の書類作成で困っている。

・6年生は前の教科書で学習しているため評価が4観点になっている。☒

・家庭で調理したときの技能面の評価。☒

・児童数が多く密を避けられないため、校内での実施が難しい。☒

・年間計画を入れ替えて調理実習以外の学習を進めているが、2学期以降に調理実習が実施できるのか疑問。☒

・校内の調理は控えている時期だったが、5年生はキャンプで炊飯、カレー作りを実施。(2校) ☒

・教育委員会からは各校の判断に任されていて、具体的な指示がない。

・他教科の時数確保のために家庭科にしわ寄せがきている。短時間でできる教材にせざるを得ない。

・生徒指導上の安全管理のため、個人持ちの裁縫用具を回収して管理している。生活に役立つ道具が身近なものにならなくなっている。

II 考察と指導のあり方

1 考察

○ 1学級の人数が少ない学級は、対策を講じて実習を行うことができたが、多い学校は、実習のあり方について方法を考えているが、困難に感じている。

○ 2～3学期の感染状況を考えても、特に人数の多い学級は、調理室で全員が一斉に調理することは難しい。「示範→家庭で実習(レポート)→まとめ」というような学習スタイルも考えられる。

2 指導のあり方

(1) 周知しておきたいこと

①「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル（文科省）」参照

○「感染症対策を講じてもおお感染のリスクが高い学習活動」

☆「児童生徒が長時間、近距離で対面式となるグループワーク等」及び「近距離で一斉に大きな声で話す活動」

☆ 家庭、技術・家庭における「児童生徒同士が近距離で活動する調理実習」

○【点検内容】

・調理前：下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状の有無 ・衛生的な服装、手指は確実な洗浄 等

・食事前：手洗いの徹底

・会食時：飛沫を飛ばさないよう、例えば、机を向かい合わせにしない、大声での会話を控えるなどの対応が必要。

・会食後：マスク着用の徹底

○ 手指や器具の消毒時の留意点

・アルコールは、火気を使う場では引火の危険が生じる。

・器具等の消毒の場合、殺菌庫も活用できる。ふきんの消毒には塩素系漂白剤も使用できる。

②「学校の授業における学習活動の重点化に係る留意事項について（第2報）（文科省）」参照

ア 基本的な留意事項(抜粋)

○ 効果的な指導に向けて 学校の授業において、次のような活動を重点的に取り扱う趣旨

・教師と児童生徒の関わり合いの中で学習への動機付けを行い学習に見通しを持たせる活動

・児童生徒同士が協働して自己の考えを広げ深める活動

・指導に当たっての安全性の確保や実施に要する教材・教具の整備等の観点から学校で実施することが望ましい実技や実習

○ 学校の授業以外の場で取り扱う学習活動のうち、**特に家庭において行うものについては、家庭の事情等に鑑み、家庭内での実施が困難と思われる児童生徒について学校で個別に指導を行う等の配慮をすること。**

イ 学習活動の重点化に係る考え方—家庭科—

- 製作、調理等の実習の指導において、実習室の用具や機器、設備などを使用しなければ学習内容の理解や技能の習得を図ることが困難な学習活動については、学校の授業で取り扱うことが望ましい。
- その際、調理実習については、感染状況に応じて、年間指導計画の中で指導順序を変更した上で、学校の授業で取り扱うことが望ましい。
- 見学・調査・実習等の校外で実施する学習において、感染予防の観点から見学・調査等が実施できず、視聴覚教材の活用やロールプレイング等の活動をしなければ学習の理解を図ることが困難な学習活動については、学校の授業で取り扱うことが望ましい。
- 児童が教科書の記述や家庭生活の様子を確認し自分の考えをまとめたり、実習等の計画を立案したり、自分なりに気付いたことをまとめたりする活動については、**学校の授業での指導と適切に関連付けた上で、学校の授業以外の場で取り扱うことが考えられる。**

(2) 取組例

① 時間割の工夫

- i 5年生については、次年度の学習内容と入れ替えることを検討。
- ii クラスを2つのグループに分け1週おきに学習内容を入れ替える。例えば、グループAは1週目：調理時実習、2週目：自習、グループBは1週目：自習、2週目：調理実習

② 調理室の設備や備品の工夫例（予算がある場合対応）

- i 調理室でICT機器（実物投影機、パソコン、プロジェクター等）を活用。
- ii 調理台に仕切り板等を設置
- iii 調理器具を共有しない。スポンジや鍋も1人1個使えるよう用意。
- iv 食器類は紙コップや紙皿を使用し、使い捨てにする。
- vi 調理器具を洗浄後、ふきんを使わずに、キッチンペーパーで拭かせる。
- vii 調理室で共用のスリッパ使用不可に。入室前に上履きの靴底を消毒液に浸水



③ 調理実習を家庭実践で実施した場合の取組例（県内実施校より）

i 家庭との連携を図るための配慮事項

- ・管理職や学年職員、学級担任に相談する。
- ・家庭科通信等で家庭への協力依頼を行う。その際調理実習の目的や内容、必要となる調理器具や調理材料、実施の時期、協力をお願いしたいこと等具体的に記載し、調理材料の準備について、授業で調理計画を作成する前に、家庭と連絡を取り合う。調理材料を指定する場合、材料の準備期間として2週間くらいの余裕をみて家庭に伝える。
- ii 授業で調理計画を作成する。＊保護者がつきっきりで子どもに教えなくては調理できなかったというような事態にならないよう事前指導を行う。

- ・子どもが家庭で調理することを想定して、観点を明確にして示範を学校で行う。

(例)野菜のための場合の観点例：A 包丁やフライパン等の用具の使い方 B：野菜等を切る順序、C：フライパン等に調理材料を入れる順序等

- ・学習カードに記入させる。

(例)野菜のための調理例（上記の他）：調理に使う材料と分量、野菜の大きさや形状、厚さ等。加熱時野菜を入れる順番、野菜を入たり消火する等の目安も記入させる。

④ 題材展開例（③を含めた）

学校で調理実習をする場合：授業：調理材料の検討→授業：調理実習計画→

授業：調理実習・振り返り(調理計画見直し)〔**家庭実践**〕

学校で調理実習をしない場合：授業：調理材料の検討→授業：調理実習計画→

〔**家庭**〕：調理実習(家庭学習) →授業：振り返り(調理計画見直し)〔**家庭実践**〕

〔終わりに〕コロナ禍の臨時休業中に、料理をしたり、マスクを作ったり等、「家庭科」で学んだ力が多くの方の日常を支えました。調理実習も安全面を考えて授業を行わなければなりません、子どもたちにとってさらに「生きて働く力」となるよう知恵を出し合いながら授業を充実させましょう。最後になりましたが、このまとめに際しまして、長野県総合教育センター 教科教育部の専門主事先生にご示唆をいただきました。感謝申し上げます。